МЫ ГОТОВИМ ИЗ ГРИБОВ



МЫ ГОТОВИМ ИЗ ГРИБОВ

ЗАКУСКИ, СУПЫ, ВТОРЫЕ БЛЮДА, СОУСЫ, МАРИНАДЫ, СОЛЕНИЯ ИЗ ГРИБОВ

ВКУСНЫЕ ДАРЫ ЛЕСА

Прекрасен лес ранним летним утром... На листве еще сверкают капельки росы, в которых переливаются всеми цветами радуги первые лучи солнца, воздух напоен ароматом трав, цветов, хвои, смолы. Неведомая сила манит заглянуть под елку, что у тропинки, и вот оно — чудо из чудес — на белой крепкой ножке такая же крепкая коричневая шапочка, и весь он, кряжистый, первый подарок леса — белый гриб! Этот лесной сюрприз завлекает, завораживает, трудно оторвать от него глаз, не восхищаться его красотой. Несравненное это чувство — радость грибника!

Однако, грибы — это не только красота природы. Грибы — высококачественный пищевой продукт, широко применяемый в питании населения. Грибы растут быстро, часто в большом количестве, легко заготовляются впрок и в таком виде долго сохраняются. Видимо, по этой причине их издавна называли «манной бедняков».

В грибах содержатся вещества, свойственные и животным, и растительным продуктам. В частности, основная часть углеводов содержится в них в форме гликогена — животного крахмала, подобного тому, что откладывается в печени животных. Хотя содержание жира в грибах незначительно (менее 1 %), однако они хорошо усваиваются. В их состав входят такие важные соединения, как лецитин, холестерин, а также эргостерин, из которого в организме вырабатывается витамин Д. Эти вещества играют огромную роль в жизнедеятельности организма.

Плодовые тела грибов содержат высокое количество белков, которые отличаются полным набором аминокислот. Питательная ценность грибов связана не только с наличием белков, жиров и углеводов, но и других биологически важных веществ, в том числе ферментов, витаминов, минеральных солей, микроэлементов, необходимых для обеспечения обменных процессов в организме.

На территории СССР насчитывается свыше 100 видов съедобных грибов, однако в пищу употребляют чуть более 30 видов (см. на внутренних страницах обложки «Определитель грибов»). Объясняется это в основном народными традициями, причем в каждой местности собирают строго определенные виды грибов, считая остальные грибы «поганками». Примером может служить гриб-зонтик, который употребляют в пищу в западно-европейских странах, а у нас в стране его не собирают и относят к ядовитым. Или же, скажем, шампиньон, который до недавнего времени многие жители средней полосы считали несъедобным.

Все дикорастущие грибы по строению разделяют на три группы: трубчатые (белые, подберезовики, подосиновики и др.); пластинчатые (лисички, сыроежки, опята, шампиньоны, грузди и т. д.); сумчатые (сморчки, строчки, трюфели).

По пищевой ценности грибы делят на четыре категории. В первую категорию вошли самые ценные виды грибов (белые, грузди, опята, рыжики); во вторую категорию — грибы среднего качества (подберезовики, подосиновики, маслята, лисички, шампиньоны, волнушки); к третьей категории — моховики, черный груздь, валуй, сыроежки, подгруздки; четвертая категория объединяет малоценные грибы, которые собирают редко (горкушка, скрипица, навозники, грибы-зонтики, рядовки и др.).

ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ.

Белый гриб-боровик — растет в хвойных и лиственных лесах начиная с середины июля и до половины октября. У молодого гриба шляпка почти белая полушаровидная, уплощающаяся и темнеющая по мере роста до коричневого, шоколадного или желто-бурого цвета в зависимости от видов древесных пород, среди которых он произрастает. Нижняя поверхность шляпки трубчатая, у молодых грибов белая, позднее желтая и зеленоватая. Ножка гриба плотная, белая, покрыта сетью белых жилок. Мякоть плотная, при изломе сохраняет белый цвет.

Подосиновик (осиновик, красноголовик) растет преимущественно под осинами с середины лета до конца сентября. Шляпка мясистая, сначала шаровидная, затем подушкообразная. Окраска шляпки желтовато-красная, буро-красная, оранжево-красная. Нижняя поверхность шляпки сначала белая, затем сереет. Ножка прямая, высокая, у основания утолщенная, белая, с темными или коричневыми чешуйками. Мякоть плотная, белая, при изломе сначала синеет, затем становится черно-фиолетовой.

Подберезовик (березовик) растет в березовых лесах с конца июня до поздней осени. У молодых грибов шляпка сначала шаро-

видная, потом уплощающаяся. Цвет шляпки различных оттенков: от беловато-бурого до темно-коричневого в зависимости от возраста и места произрастания. Нижняя поверхность шляпки сероватая, со ржавыми пятнышками, с мелкими и частыми трубочками. Ножка плотная, тонкая, внизу слегка утолщенная, покрыта черноватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть гриба белая, плотная, с возрастом становится рыхлой, при изломе не меняет цвета.

Масленок (маслюк, желтяк) растет летом и осенью в сосновых лесах на сухих местах, по дорогам, полянам и ямам. Шляпка мясисстая, полукруглая, в сырую погоду слизистая, красновато-коричневого цвета. Нижняя поверхность шляпки молодого гриба светло-желтого цвета, покрыта белой пленкой, которая у взрослого гриба отрывается от шляпки и остается у ножки в виде кольца. Ножка гриба короткая. Мякоть гриба нежная, желтовато-белого цвета.

Моховик (решетник, глухой гриб) растет в смешанных, лиственных, хвойных лесах. Шляпка гриба полушаровидная, со временем становится выпуклой, затем плоской. Шляпка сверху бархатная темно-зеленого или коричнего-бурого цвета, губчатый слой ярко-желтый. Мякоть твердая, бледно-желтая, у старых грибов белая, на изломе синеет.

ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ.

Рыжик (еловик, рядка) растет преимущественно в еловых лесах с июля до окрября. Шляпка мясистая, плоская, у молодого гриба выпуклая, у старого вдавленная, гладкая, рыжевато-красного цвета, с белыми и красными кругами. Нижняя поверхность шляпки коричневая, с частыми, сбегающими книзу пластинками. Ножка короткая, вначале плотная, затем полая, одного цвета со шляпкой. Мякоть на изломе оранжево-красного цвета.

Груздь. Шляпка белая, иногда зеленовато-белая, у молодого гриба плосковыпуклая, позднее становится воронкообразной. Ножка белая, короткая, толстая, полая. Мякоть плотная, белая, ломкая, выделяет густой белый жгучий на вкус сок.

Подгруздь (желтый груздь, подгруздок) растет в хвойных и смешанных лесах с середины лета до осени. Шляпка в середине вогнутая, желтоватого цвета, мохнатая, края вогнуты внутрь. Пластинки белые. Ножка толстая, короткая, полая. Мякоть белого цвета, сочная.

Опенок настоящий (осенний) растет с августа до заморозков группами на старых пнях и на корнях деревьев. Шляпка круглая,

позднее распростертая, медного цвета, с мелкими коричневыми чешуйками. Пластинки сначала светлые, затем бурые. Ножка гриб-ка тонкая, длинная, полая, Мякоть светло-бурого цвета.

Лисички растут обычно гнездами с середины июля по октябрь. Шляпка у молодого гриба выпуклая, затем становится плоской и, наконец, воронкообразной, по краю волнистая, изрезанная, имеет цвет яичного желтка. Пластинки низкие, набегающие на короткую плотную ножку. Мякоть бледно-желтая, резинистая.

Волнушка (волнянка, краснуха) растет в смешанных лесах с июля и до поздней осени. Шляпка розовато-красноватая, мохнато-пушистая, посредине вдавленная. Пластинки беловатые, ножка полая. Мякоть белая, выделяет острый горький сок.

Белянка растет в низких местах с середины лета до поздней осени. Шляпка у молодого гриба выпуклая, затем вдавленная и, наконец, воронкообразная. Цвет шляпки сначала белый, затем сероватый или желтоватый. Ножка плотная, короткая, гладкая. Мякоть плотная, белая, выделяет острый белый сок.

Валуй (бычок) растет с июля по октябрь. Шляпка у молодого гриба почти шаровидная, позднее распростертая, сильно слизистая, буровато-желтого цвета. Пластинки белые. Ножка плотная, белого цвета. Мякоть плотная, грубая, с резким запахом.

СУМЧАТЫЕ ГРИБЫ.

Сморчок конический растет ранней весной на опушках лесов, полянах, вырубках. Цвет оливково-бурый или коричневый. Шляпка с ячеисто-сетчатой поверхностью. Ножка цилиндрическая с продольными неправильными бороздками.

Трюфель белый произрастает гнездами под землей, затем выступает на поверхность. Формой и величиной походит на картофель. Мякоть твердая, белая, затем серовато-желтая, с мраморным рисунком, с сильным запахом.

Особого внимания требуют ядовитые грибы, а также группа грибов, относящихся к так называемым условно съедобным. Вообще понятие «ядовитость» грибов достаточно условно. Ядовитыми называют грибы, содержащие ядовитые вещества, вызывающие у человека отравления. Однако среди них имеются грибы, ядовитые свойства которых уничтожаются при соответствующей обработке перед употреблением в пищу. Именно эти грибы и называют условно съедобными. Например, весенние грибы — строчки со-

держат гельвелловую кислоту, способную вызвать смертельное отравление. Однако 10—20 минутное отваривание (отвар сливают) или 2-3 недельное высушивание полностью обезвреживает эти грибы, так как при отваривании ядовитое начало переходит в отвар, а при высушивании разрушается. Другие виды грибов, скажем, грибы-млечники, выделяющие едкий сок, употребляют в пищу в засоленном или маринованном виде, потому что после такой обработки едкие вещества разрушаются.

Многие виды грибов следует считать безусловно ядовитыми и несъедобными (см. на внутренних страницах обложки «Определитель грибов). Эти грибы всегда вызывают отравление, и их ядовитые свойства не исчезают при обработке любыми способами. Важно отметить, что почти все признаки и способы определения ядовитости грибов, рекомендуемые в обиходе (белый или цветной млечный сок, голубая окраска при изломе, жгучий и неприятный вкус, почернение серебряной ложки или луковицы, погружённых в воду, где варятся грибы и т. п.), не выдерживают критики и не могут считаться надежными.

Единственное верное средство—опыт и твердое знание признаков съедобных и ядовитых грибов. Лучше не срывать незнакомый и, возможно, опасный гриб, чем потом расплачиваться своим здоровьем.

К грруппе ядовитых грибов относятся бледная поганка, красный и серый мухомор, ложный серый опенок, сатанинский и желчный грибы.

Бледная поганка — гриб белого цвета. Шляпка у молодого гриба колокольчатая, затем плоская. Пластинки белые, частые. Ножка внизу утолщенная, вверху имеет кольца. Иногда шляпка зеленоватого или желтоватого цвета. Поганка имеет некоторое сходство с шампиньонами, некоторыми сыроежками и рядовками. Для отравления достаточно съесть половину или даже треть гриба. Особенно чувствительны дети.

Красный мухомор. Шляпка молодого гриба шаровидная, затем выпуклая и, наконец, плоская. Цвет шляпки ярко-красный или оранжевый.Поверхность покрыта белыми бородавками. Пластинки белые. Ножка белая, у молодого гриба плотная. Имеет белое кольцо, основание ножки чешуйчатое. Мякоть белая, иногда желтоватая.

Серый мухомор. Шляпка почти округлая, позднее—округлораспростертая, серого цвета, покрыта белыми бородавками. Ножка белая, у основания вздутая, вверху имеет кольцо. Пластинки белые.

Ложный серый опенок. Похож на съедобный, но меньше его, тоньше и не имеет пленки. Шляпка ложного опенка округло-плоская, серо-желтого цвета, в центре красноватая. Пластинки зеленовато-серого цвета. Мякоть имеет горький вкус. Растет группами на березовых пнях.

Сатанинскийй гриб. Шляпка подушкообразная, бело-сероватая или светло-коричневая с зеленым оттенком. Ножка сильно вздута у основания, с красноватой сеточкой вверху. Трубочки желтоватые, заканчиваются красными порами. Мякоть белая, при изломе сначала краснеет, затем лиловеет.

Желчный гриб, или горький. По виду сходен с белым грибом. Ножка желчного гриба в своей верхней части покрыта рисунком в виде черной сетки, мякоть на изломе краснеет, трубочки заканчиваются розовыми спорами.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

САЛАТ ПЕСТРЫЙ С ГРИБАМИ

1 стакан мелких марнновайиых или отваренных в собственном соку белых грибов, рыжиков или шампиньонов, 100 г твердого сыра, 1—2 помидора, 100 г постиой ветчины, 1 апельсин, 1,5 стакана сметаны, 2 чайные ложки меда, соль, горчица, цедра лимона, зелень петрушки.

Мелкие грибы использовать целлыми, крупные — разрезать на четыре части, сыр и ветчину — кубиками, апельсин разделить на дольки и, разрезав пополам, удалить из них семечки. Яблоки и помидоры разрезать на дольки, все перемешать и заправить сметаной, смешанной с медом, солью, горчицей, соком и цедрой лимона. Украсить салат зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

700 г вареных белых грибов, 50 г репчатого лука, 250 г майонеза, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Грибы нарезать, лук нашинковать, все смешать с майонезом, добавить соль, черный молотый перец и зелень петрушки.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И ПОМИДОРОВ

300 г вареных свежих грибов, 300 г помидоров, 200 г картофеля, сваренного в кожуре, 1 луковица, растительное масло.

Помидоры разрезать на четыре части, грибы нарезать кусочками, картофель — кубиками. Все компоненты смешать, добавить немного мелко нашинкованного лука, соль, заправить растительным маслом.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

300 г марииованных грибов, 1 яблоко, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, сахар, соль, черный молотый перец.

Грибы нарезать, яблоко натереть на крупной терке, лук мелко нарубить. Все продукты смешать, посолить, подсластить, поперчить, заправить растительным маслом, положить в салатник. Украсить салат кольцами лука и мелко нарезанной зеленью укропа.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С ЛУКОМ

200 г солеиых или маринованных грибов, 30 г зеленого или репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла.

Грибы нарезать кубиками смешать с нашинкованным зеленым или репчатым луком, заправить растительным маслом, перемешать, положить в салатник. Украсить салат кольцами репчатого лука.

САЛАТ ГРИБНОЙ С ВЕТЧИНОЙ

200 г маринованных, соленых или отваренных в собственном соку грибов, 100 г ветчины, 5—6 отваренных картофелин, 1—2 свежих или соленых огурца, 1—2 помидора, 1 луковица или 50 г зеленого лука, 1—1,5 стакана сметаны, столовый уксус или лимонный сок, соль, сахар, горчица, черный молотый перец, укроп, листья зеленого салата. 1 сваренное вкрутую яйцо.

Все продукты нарезать, заправить сметаной, смешанной с солью, сахаром, перцем, соком лимона. Выложить салат на блюдо, застланное листьями зеленого салата, украсить цветком из помидора, дольками яйца.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

250—300 г свежих шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1—2 помидора, 1 яблоко, 0,5 стакана сметаны, 1—2 ст. ложки растительного масла, сок 0,5 лимона или 1 ст. ложка яблочного сока, соль, сахар, укроп, листья салата.

Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, потушить в сливочном масле до готовности, охладить. Яблоки, помидоры, яйца нарезать тонкими кружками. Выложить все на блюдо, устланное листьями салата, сверху полить сметаной, смешанной с растительным маслом и приправами. Украсить салат веточками укропа.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ СО СМЕТАНОЙ

700 г свежих грибов, 100 г репчатого лука, 1 стакан сметаны, укроп, соль.

Грибы вымыть, отварить, нарезать, лук нарезать кольцами, посолить, заправить сметаной, перемешать. Украсить блюдо небольшими целыми грибами и зеленью.

САЛАТ БЕЛОРУССКИЙ

40 г сушеных белых грибов, 200 г говяжьей печени, 2 соленых огурца, 3 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 0,75 стакана майонеза, 3 ст. ложки растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Грибы промыть в воде, замочить на 2—3 часа в холодной воде для набухания, после чего опять хорошо промыть и отварить в той же воде, в которой грибы были замочены, процедив ее через два слоя марли. Обжарить говяжью печень, охладить, мелко нарезать, соединить с нашинкованными грибами, обжаренным в масле луком, дольками соленых огурцов, посолить, заправить майонезом (половина нормы), переложить в салатник, залить майонезом. Украсить салат цветком из яйца, зеленью укропа.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ

300 г соленых или маринованных грибов, 400 г отварного картофеля, 500 г репчатого лука, черный молотый перец, соль, 1 стакан сметаны.

Грибы вымыть, нарезать полосками, картофель — кубиками. Лук мелко нарезать и смешать со сметаной, солью, перцем. Полученным соусом залить грибы с картофелем.

САЛАТ МИНСКИЙ

200 г шампиньонов, 4 картофелины, 1 луковица, 200 г квашеной капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка сока лимона, 1 чайная ложка сахара, соль, зелень укропа или петрушки.

Шампиньоны очистить, промыть, залить горячей водой, добавить сок лимона (или разведенную лимонную кислоту), сварить до готовности, охладить, нарезать и смешать с отваренным в кожуре, охлажденным и нарезанным картофелем, луком, квашеной капустой, добавить соль, сахар, заправить растительным маслом. Переложить салат в блюдо и украсить зеленью.

САЛАТ ИЖЕВСКИЙ

100 г курицы или кролика, 30 г свежих или соленых огурцов, 1 яйцо, 40 г картофеля, 10 г зеленого салата, 20 г майонеза, 10 г сметаны, 5 г соуса «Южный», 25 г маринованных грибов, 50 г зеленого горошка, зеленый лук, соль.

Отварную или жареную курятину или крольчатину нарезать мелкими кубиками. Отварной картофель, маринованные грибы, огурцы, сваренное вкрутую яйцо, зеленый лук и салат также мелко нашинковать, соединить с мясом, посолить и поперчить. Салат заправить сметаной, майонезом и соусом «Южный». Украсить листьями зеленого салата, зеленью, свежими помидорами и зеленым горошком.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ

80 г соленой сельди, 20 г копченой сельди, 20 г соленых огурцов, 30 г яблок, 10 г репчатого лука, 10 г моркови, 10 г маринованных грибов, зелень петрушки; для майонеза: 0,5 шт. желтка яйца, 15 г растительного масла, 25 г сметаны, сахар, уксус, соль.

С копченой и вымоченной соленой сельди снять филе, зачистить его от костей и нарезать мелкими кубиками.

Яйцо отварить вкрутую. Затем приготовить майонез из яичных желтков, растертых с несколькими каплями растительного масла, сметаной, солью, сахаром, уксусом. Яблоки или соленые огурцы, очищенные от кожицы, лук и яичные белки нарезать очень мелкими кубиками, смешать с сельдью и майонезом и уложить в салатницу. При подаче залить оставшимся майонезом и украсить кружочками вареной моркови, маринованными грибами, веточками петрушки или листочками зеленого салата.

Подают к жареному картофелю, а также используют для приготовления бутербродов.

СМЕШАННЫЙ САЛАТ

200 г краснокачанной капусты, 200 г маринованных или соленых грибов, 1 квашеный огурец, 1 яйцо, 200 г сметаны или 100 г растительного масла, соль, сахар, лимонный сок.

Капусту натереть стружкой или нарезать соломкой, пересыпать солью и потолочь до появления сока. Огурцы и грибы нарезать соломкой, лук мелко нарезать. Приготовленные продукты смешать со сметаной или растительным маслом, добавить по вкусу соль, сахар и лимонный сок.

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ

500 г соленых грибов, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка томатной пасты, 100 г сметаны (майонеза), зеленый лук, зелень укропа или петрушки.

Если грибы очень соленые, вымочить их, затем нарезать соломкой. В сметану или майонез добавить томатную пасту, измельченную зелень и тертый чеснок. Грибы смешать с приготовленным соусом.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

По 1 стакану вареных грибов и квашеной капусты, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, зелень, сахар, тмин.

Можно использовать отварные, маринованные грибы, квашеную или маринованную капусту. Грибы нарезать, лук измельчить, смешать с капустой и растительным маслом. Для вкуса можно добавить немного сахара, растертый тмин, мелко нарезанную зелень.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

1 пучок зеленого лука, 1—2 стебля зеленого чеснока, 2—3 ст. ложки маринованных грибов, 3 яйца сваренных вкрутую, 1 ст. ложка уксуса, 0,5 стакана вина, 3—4 ст. ложки растительного масла или сметаны, молотый красный перец, петрушка, укроп, соль.

Зеленый лук и чеснок очень мелко нарезать, сбрызнуть подсоленной водой и смесью уксуса и вина, перемешать и сложить в салатник, заправить растительным маслом или сметаной и украсить четвертинками или тонкими ломтиками сваренных вкрутую яиц, посыпанных щепоткой соли и красного перца. Сверху салат посыпать по вкусу измельченной петрушкой или укропом или смесью из них.

САЛАТ ИЗ ВАРЕНЫХ БЕЛЫХ ГРИБОВ

500 г белых грибов, 0,5 стакана уксуса, 2 ст. ложки сахара, 2 чайные ложки соли, 1—2 чайные ложки горчицы, 0,25 стакана растительного маслла, несколько горошин черного перца, лавровый лист.

Грибы очистить от земли, тонко срезать с них кожицу, отделить шляпку от ножки, промыть, нарезать кубиками и кипятить 20 минут в подсоленной воде, затем хорошо отцедить и охладить. Приготовить маринад из уксуса, горчицы, размолотого черного перца, с добавлением сахара и соли. Когда сахар полностью растворится, залить грибы маринадом. Сверху накрошить лавровый лист. Выдержав 2 часа, сбрызнуть салат растительным маслом и подать на стол.

САЛАТ «ТОСКА»

80 г цыпленка, 30 г сельдерея, 30 г грибов, 40 г свежих помидоров, 5 г каперсов, 40 г майонеза, тертый сыр, соль.

Нарезанные соломкой филе отварного цыпленка, сельдерей, свежие отварные грибы соединить с каперсами и тертым сыром, заправить солью и майонезом и перемешать. Готовый салат украсить помидорами.

2 – 1172

САЛАТ «ЧИКАГО»

40 г спаржи, 30 г молодой стручковой фасоли, 20 г гусиной печени, 40 г грибов, 150 г свежих помидоров, 20 г моркови, 50 г майонеза, зелень петрушки, соль.

Головки вареной спаржи, нарезанные стручки молодой фасоли, ломтики вареной гусиной печенки, нарезанные соломкой вареную морковь и маринованные грибы хорошо перемешать и заправить майонезом и солью по вкусу. Готовым салатом заполнить половинки свежих помидоров, из которых предварительно удалена мякоть.Подать, посыпав зеленью петрушки.

САЛАТ «БАКЕР»

По 5 г готовой горчицы и уксуса, 10 г оливкового масла, 30 г сельдерея, по 10 г ветчины и маринованных грибов, 20 г яблок, 15 г майонеза, 30 г картофеля, 30 г свеклы, зелень петрушки.

Горчицу, уксус, оливковое масло взбить и залить полученной заправкой мелко нарезанный сельдерей. Выдержать 1 час, а затем добавить нарезанные ломтиками ветчину, маринованные грибы, яблоки и осторожно перемешать с майонезом. Смесь уложить в салатник и украсить дольками вареного картофеля, свеклы, зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ

По 300 г краснокачанной капусты и грибов, 2 соленых огурца, 1 луковица, 200 г сметаны, соль, сахар.

Капусту нашинковать, немного посолить, растереть до образования сока. Отваренные грибы нарезать соломкой, огурцы и лук мелко нарубить. Все продукты перемешать, добавляя сметану, соль и сахар по вкусу.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С ЯЙЦАМИ И СЫРОМ

250 г свежих грибов, 5 яиц, 100 г сыра, 1 головка сладкого репчатого лука, 100 г корнеплода сельдерея, 1 морковь, 4—5 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль по вкусу.

Очищенные, тщательно промытые грибы сварить, опустив в кипящую соленую воду, влив в нее немного уксуса. Готовые грибы нарезать кубиками и перемешать с мелко нарезанными, сваренными вкрутую яйцами, оставив одно яйцо для украшения салата.

Сыр, лук, морковь и сельдерей натереть на мелкой терке и, оставив ложку тертого сыра для украшения, смешать с грибами и яйцами. Заправить салат смесью масла, грибного бульона, соли и уксуса.

Всю массу выложить горкой в салатник, посыпать тертым сыром и украсить кружочками яйца.

САЛАТ ОСТРОВА БАРБА

100 г картофеля, 20 г сладкого перца, 15 г ветчины, 50 г крабов (креветок или раков), 15 г свежих шампиньонов или белых грибов, 5 маслин, 10 г масла оливкового или кукурузного, сок лимонный, перец молотый черный, соль.

Отварной картофель, зеленый или красный перец, ветчину, крабы перемешать и посыпать черным перцем и солью. Взбить в бутылке заправку из оливкового масла и лимонного сока, залить ею овощи, ветчину и крабы, положить нарезанные на мелкие ломтики отварные грибы, маслины и снова перемешать.

САЛАТ СИЦИЛИЙСКИЙ

60 г яблок, 40 г сельдерея, 30 г помидоров, 20 г маринованных грибов, 40 г майонеза, маслины, яйцо, соль.

Яблоки очистить и нарезать мелкими кубиками. Сельдерей припустить 4—5 мин. и тоже нарезать кубиками. Свежие помидоры очистить от кожицы и семян и нарезать дольками. Маринованные грибы нарезать кубиками.

Приготовленные овощи и фрукты хорошо перемешать, заправить черным перцем, майонезом и солью по вкусу. Готовый салат украсить маслинами и вареными яйцами.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ И СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ

500 г маринованных грибов, 2—3 небольших соленых огурца, 2—3 маленьких стручка жгучего перца (из соленья), 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка горчицы, 4—8 горошин черного перца, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки растительного масла, несколько зубков чеснока или один стебель свежего чеснока (белая часть), укроп, соль.

У стручков жгучего перца вырезать плодоножку, тщательно удалить семена и мелко нарезать. Отдельно нарезать огурцы и грибы кубиками, уложить в салатник и залить соусом, приготовленным из грибного маринада, томата-пюре, горчицы, сахара, чеснока и жгучего перца. Салат заправить размолотым черным перцем и мелко нарезанным укропом и выдержать один час, затем сбрызнуть растительным маслом. Подавать к жирному мясу и крепким концентрированным напиткам.

ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ

30 г соленых грибов, 20 г моркови, 30 г свеклы, 35 г картофеля, 25 г огурцов, 25 г квашеной капусты, 25 г зеленого лука, 15 г салата, уксус, горчица, перец, майонез, растительное масло.

Вареные картофель, свеклу и морковь нарезать тонкими ломтиками, так же нарезать огурцы. Зеленый или репчатый лук нашинковать. Квашеную капусту перебрать и отжать, а если она слишком кислая, то и промыть. Заправить овощи растительным маслом, уксусом, солью, перцем, горчицей и перемешать. Винегрет можно заправить майонезом либо салатной заправкой.

Добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы — белые, грузди, рыжики.

Летом в винегрет можно положить свежие помидоры, зеленый салат, а квашеную капусту заменить маринованной.

ИКРА ИЗ СУХИХ ГРИБОВ

50 г сухих грибов, 1 головка лука, 1—2 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

Грибы сварить. Нарезать репчатый лук, слегка поджарить его на растительном масле, охладить и смешать с мелко нарубленными грибами, прибавив немного перца. Для более острого вкуса можно добавить лимонный сок или уксус.

ГРИБНАЯ ИКРА

450 г соленых грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, зелень, черный молотый перец, соль.

Соленые грибы пропустить через мясорубку вместе с обжаренным репчатым луком, добавить перец, соль, тщательно перемешать. Подготовленную икру положить в салатник, посыпать мелко нарезанным укропом.

Старинный способ приготовления грибной икры: икра настоящая и единственно верная — получится, если грибы очень мелко изрубить сечкой в деревянном корытце или деревянной миске. Тогда ткань грибов не раздавливается, как в мясорубке, а будет зернистой, упругими крупинками, икринками.

ЗАКУСКА ПО-ВЕНСКИ

12 ломтиков холодной телятины (или свинины) или 12 ломтиков нежирной ветчины, 3—4 морковки из соленья, 3—4 соленых огурца, 1 кочан цветной капусты, сваренной в бульоне и залитой разогретым сливочным маслом, 6 ст. ложки картофельного салата, 6 ст. ложки майонеза, 12 маринованных грибов, лимонный сок, черный перец и горчица по желанию.

На середину блюда положить 1 ст. ложку майонеза, сверху уложить кочешки отварной цветной капусты. Вокруг положить ломтики мяса или ветчины, украсить их сверху кружочками моркови, соленых огурцов и картофельным салатом. В соуснике заправить остальное количество майонеза лимонным соком, черным перцем и горчицей и добавить мелко нарезанные кубиками соленые огурцы и маринованные грибы. Подать на стол блюдо с салатом и соусник с соусом майонез.

СТУДЕНЬ СВИНОЙ

1 кг свиной головы, 750 г костей и сухожилий, 1—2 пучка кореньев для супа, 2 крупные морковки, 2 головки репчатого лука, 2 лавровых листа, 1 винная рюмка белого вина, 4—5 маленьких соленых огурца, несколько маринованных грибов, соль, несколько горошин черного перца.

Хорошо промытые и нарезанные субпродукты положить вместе с костями, луком, крупно нарезанными кореньями для супа и черным перцем в кастрюлю с холодной водой так, чтобы уровень ее был не ниже уровня субпродуктов. Кастрюлю накрыть крышкой, довести до кипения и варить мясо на слабом огне, периодически снимая пену с поверхности бульона шумовкой, пока мясо не будет легко отделяться от костей. За полчаса до готовности мяса прибавить морковь и лавровый лист. Затем бульон процедить, по возможности снять жир, влить вино и варить до тех пор, пока не останется всего 0,5 литров. Прибавить нарезанные огурцы, морковь и грибы. Смесь по вкусу посолить, посыпать черным перцем, выложить в подходящую посуду, залить бульоном и охладить. Застывший студень подать с растертым чесноком.

ГРИБЫ С ТЕЛЯЧЬЕЙ КОЛБАСОЙ

500 г свежих грибов, телячья колбаса, яйца, помидоры, 3—4 ложки сливочного масла, листья петрушки.

Грибы перебрать и перемыть. Нарезать их соломкой и сварить в подсоленной воде. Затем откинуть на сито и обжарить в сливочном масле. Поперчить и положить на тарелку. Вокруг уложить кружочки колбасы. Гарнировать кружочками круто сваренных яиц, помидорами и петрушкой.

ГРИБЫ С КОЛБАСОЙ

По 250 г готовых белых грибов или шампиньонов и охотничьей или ветчинной колбасы, 1 стакан белого вина, соль, перец.

Грибы и колбасу мелко нарезать и положить в посуду, полить белым вином, заправить солью и перцем. Оставить салат в закрытой посуде, поместив на 2—3 часа в холодное место.

ГРИБЫ С ХРЕНОМ

40 г сухих грибов, 30 г хрена тертого со сметаной, масло, уксус, перец, соль.

Сухие белые грибы отварить, промыть, отжать, мелко нашинковать, заправить перцем, солью, растительным маслом, уксусом и уложить в салатник, рядом положить тертый хрен со сметаной. Подать как закуску или к блинам.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

150 г помидоров, 45 г белых грибов, 20 г лука, 10 г томат-пюре, 15 г сливочного масла, сухари, сыр, чеснок, перец, зелень петрушки.

У мелких свежих помидоров срезать верхушки, выжать сок, удалить семена и часть мякоти.

Репчатый лук мелко нарубить и спассеровать на масле, затем добавить мелко рубленые свежие грибы — белые или шампиньоны, томат-пюре, чеснок, мелко рубленую зелень петрушки и продолжать пассеровать. Все это смешать с молотыми сухарями, заправить солью и перцем. В подготовленные помидоры положить начинку, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жаровом шкафу.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНАМИ И ЛУКОМ

225 г кабачков, 75 г шампиньонов, 25 г лука, 15 г сливочного масла, 12 г сухарей, сыр, перец.

Свежие кабачки размером 7—8 см. в диаметре очистить от кожицы, разрезать поперек на части по 3—4 см, удалить семена и часть мякоти, отварить до полуготовности в подсоленной воде. Затем откинуть на сито, чтобы стекла вода.

Репчатый лук мелко нарубить, поджарить на масле, добавить мелко нарубленные консервированные шампиньоны, заправить по вкусу солью и перцем. Затем жарить 2—33 минуты; добавить молотые сухари, размешать, наполнить кабачки, посыпать сыром, сбрызнуть маслом в жаровом шкафу. Подать на сковороде.

ГРИБЫ В ПОМИДОРАХ

120 г помидоров, 40 г грибов, 25 г зеленого или репчатого лука, 15 г сметаны, перец, соль.

Спелые помидоры обработать, срезать верхнюю часть, слегка отжать для удаления сока и семян, сделать в помидорах углубление и посыпать солью с перцем.

Для приготовления фарша соленые или маринованные грибы мелко нашинковать, соединить с мелко нарезанным луком и заправить сметаной, солью, перцем.

ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБНОЙ ИКРОЙ

120 г помидоров, 50 г грибной икры, 15 г зеленого лука.

У соленых помидоров срезать верхнюю часть, слегка отжать, сделать углубление, посыпать перцем и наполнить грибной икрой. Подать, посыпав зеленым луком.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

250 г свежих грибов, помидоры средних размеров, 2—3 головки репчатого лука, 1 кофейная чашка растительного масла, сухари.

Отобрать одинаковые круглые помидоры, разрезать пополам поперек оси и вырезать мякоть. Уложить подготовленные половинки помидоров на противень, смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями или мукой, посолить.

Обжарить нарубленный репчатый лук на растительном масле. Добавить измельченную мякоть помидора и тоже обжарить. Отварить мелко нарезанные грибы в подсоленной воде. Отжать и всыпать в овощную смесь. Заправить солью и черным перцем.

Наполнить подготовленные помидоры грибным фаршем, посыпать сухарями и запекать приблизительно пол-часа.

ФАСОЛЬ С ГРИБАМИ

По 1 стакану отваренной фасоли и мелко нарезанных вареных грибов, 1 вареный корень сельдерея, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 стакан готового майонеза или томатного соуса.

Все компоненты перемешать с соусом. Готовый томатный соус можно сделать нежнее, добавив в него растительное масло, майонез или сметану.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ С ПОМИДОРАМИ

90 г белых грибов, 15 г сливочного масла, 100 г соуса сметанного, 20 г лука, 100 г помидоров, укроп.

Обработанные свежие белые грибы нарезать дольками, поджарить на сковороде с маслом, добавить поджаренный репчатый лук, сметанный соус и тушить.

При подаче грибы положить на порционную сковороду, сверху поместить 4 дольки отдельно обжаренных помидоров и посыпать мелко нарезанным укропом.

ОВОЩИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ С ГРИБАМИ

1 стакан риса, 500 г свежих или 50 г сухих грибов, 2 головки лука, 3 ст. ложки масла.

Рис промыть, сварить и откинуть на дуршлаг или сито. Свежие грибы, очищенные и промытые, положить на 5 мин. в кипящую воду, а затем откинуть на сито, промыть, мелко нарубить и прожарить на масле. Если вместо свежих грибов использовать сухие, то их нужно предварительно сварить, а затем нарубить и также поджарить на масле. Сваренный рис смешать с грибами, поджаренным луком, солью и перцем.

Для фарширования можно использовать кабачки, баклажаны, помидоры, репу, перец и другие овощи. Нафаршированные овощи после укладки на сковороду тушат или запекают в духовом шкафу.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ — ОБЫКНОВЕННЫЙ

300—400 г гусиной печенки, 200 г телячьей печенки, мякиш черствого белого хлеба, 4 ст. ложки сметаны, 2 стакана отвара из костей (или подсоленной воды), 125 г сливочного масла, соль, черный перец, душистый перец, мускатный орешек, полрюмки коньяка или ароматного вина, 15—20 шт. небольших маринованных грибов.

Печенки прочистить от пленки и желчных протоков, промыть холодной водой, затем телячью печенку отварить до мягкости в отваре из костей, а гусиную печенку подсушить салфеткой, нарезать ломтиками толщиной приблизительно 1 см, уложить на смазанный жиром противень и запечь в умеренно нагретом духовом шкафу до затвердевания. Потом вынуть из духового шкафа, подсолить, сбрызнуть коньяком или вином и охладить. Гусиную и телячью печенку со смоченным сметаной хлебом пропустить дважды через мясорубку. К полученной массе прибавить масло, мелко нарезанные грибы, приправы и соли по вкусу. Хорошо размешать до образования однородной и сравнительно гладкой массы. Использовать в день приготовления для бутербродов, тортов-бутербродов, закусок, холодного буфета.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

10 картофелин, 2 луковицы, 400 г свежих грибов, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

Очищенный картофель отварить. Грибы свежие отварить до полуготовности, нарезать ломтиками и обжарить. Репчатый лук обжарить и соединить с грибами. Картофель подавать к столу, перемешав с грибами и луком, полив маслом.

ПОЧКИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ

170 г телячьих почек, 40 г грибов, 100 г сметанного соуса, топленое масло, перец, зелень.

Телячьи почки нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцем и жарить на топленом масле. В жареные почки добавить нарезанные дольками белые грибы, продолжая жарку еще 6—8 минут. Залить сметанным соусом и прокипятить.

При подаче почки положить на порционную сковороду, посыпать зеленью.

ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ В СМЕТАНЕ (ЖУЛЬЕН)

150 г телячьих и бараньих почек, по 15 г шампиньонов, ветчины, петушиных гребешков, телятины, 75 г сметанного соуса с луком, топленое масло, сыр, зелень.

Обработанные сырые почки нарезать соломкой и обжарить. Нарезать соломкой вареные шампиньоны или свежие белые грибы, язык или ветчину без жира, петушиные гребешки, телятину. Все вместе слегка обжарить с маслом, прибавить еще сметанный соус с луком, прокипятить, залить почки, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и, поставив сковороду с почками на другую (большего размера), подлить воды и запечь в жаровом шкафу.

При подаче посыпать зеленью.

РАКОВЫЕ ШЕЙКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

12 раков, 40 г шампиньонов, 60 г томатного соуса с вином, 30 г лука, морковь, петрушка, эстрагон, лавровый лист, соль, перец горошком.

Живых раков обмыть холодной водой (раки уснувшие для варки не пригодны), положить в посуду, добавить мелко нарезанные петрушку, морковь, эстрагон, лук, укроп, лавровый лист, душистый перец, соль. Залить горячей водой, накрыть посуду крышкой и варить 8—10 минут с момента закипания воды. Отделить шейки раков, очистив их от панцирей. Положить шейки горкой в фарфоровую чашечку (кокотницу) или другую маленькую посуду и добавить припущенные шампиньоны, нарезанные ломтиками.

Толстые части клешней, отделенные от панцирей, уложить вокруг раковых шеек по краям кокотницы и полить томатным соусом с вином. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

ВОЛОВАН С СУДАКОМ

4 штуки волованов по 20—25 г, 80 г судака, 20 г шампиньонов, 60 г соуса, белое вино, 4 шт. раковых шеек.

Филе судака нарезать на куски по 7—10 г и припустить. В конце припускания добавить тонко нарезанные шампиньоны, соус и белое вино.

Приготовленную рыбу положить в волован, выпеченный из слоеного теста, сверху поместить раковую шейку или кусочек краба. Подать на тарелке, покрытой бумажной салфеткой.

РАКОВЫЕ ШЕЙКИ В ПАНЦИРЯХ

12 раков, 40 г шампиньонов или белых грибов, 100 г ракового соуса, 30 г солн, зелень.

Сварить раков с кореньями и специями, потом отделить шейки и клешни. Из панцирей удалить внутренности и промыть панцири в теплой подсоленной воде.

Панцири одинакого размера соединить, вставить один панцирь в другой так, чтобы образовалась овальная коробочка в виде лодочки.

Подготовленные панцири наполнить прогретыми очищенными раковыми шейками и мясом клешней с добавлением припущенных и нарезанных шампиньонов, заправленных раковым соусом.

При подаче панцири уложить на блюдо или десертную тарелку и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Украсить веточками зелени петрушки.

ВОЛОВАНЫ С ГРИБАМИ

4 штуки волованов (по 20—25 г), 60 г свежих шампиньонов или белых грибов, 10 г сливочного масла, 60 г сметанного соуса, укроп.

Шампиньоны или белые грибы обжарить, добавить сметанный соус, проварить и уложить в волованы.

При подаче волованы посыпать мелко нарезанным укропом.

КРАБЫ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

100 г крабов, 20 г шампиньонов, 10 г масла сливочного, 100 г соуса молочного, сыр, маслины, зелень.

Крабы рассортировать на мелкие и крупные куски, удалить костные пластинки. Нарезать на ломтики и прогреть вместе с нарезанными припущенными шампиньонами. Уложить все это в фарфоровые или металлические кокотницы, полить молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в жаровом шкафу.

При подаче на крабы положить маслины и подать на круглом блюде, покрытом салфеткой.

Украсить веточками зелени сельдерея.

КОРЗИНОЧКИ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

4 штуки корзиночек по 20—25 г, 60 г печени трески, 20 г шампиньонов, 60 г томатного соуса, 16 г крабов.

В консервированную печень трески, нарезанную на кусочки, положить шампиньоны, нарезанные ломтиками, размешать и прогреть в бульоне. Затем бульон слить, добавить томатный соус, снова прогреть и наполнить корзиночки, выпеченные из слоенного или сдобного теста.

При подаче на корзиночку положить кусочек краба.

КОРЗИНОЧКИ С СУДАКОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

4 штуки корзиночек по 20—25 г, 100 г судака, 12 крабов или 4 раковые шейки, 20 г шампиньонов, 60 г томатного соуса.

Филе судака нарезать мелкими кусочками и припустить, добавить шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками, прогреть. Затем бульон слить, влить томатный соус, проварить и наполнить этой массой корзиночки из сдобного или слоеного теста.

При подаче в каждую корзиночку положить по кусочку краба или по раковой шейке.

ГРИБНОЙ ПУДИНГ

500 г тушеных грибов, 100 г масла, 100 г муки, 0,5 стакана молока, 10 яиц, сметана.

Масло с мукой подогреть и размешать в глубокой сковороде, не давая подрумяниться, развести молоком и, помешивая, дать вскипеть, остудить, добавить желтки, затем осторожно перемешать со взбитыми белками. Кастрюлю смазать маслом, на дно ее положить кружок из промасленного пергамента. Дно и стенки густо обсыпать толчеными сухарями. В приготовленную кастрюлю выложить грибную массу, закрыть крышкой, поставить в другую кастрюлю с кипящей водой и варить пудинг один час. Готовый пудинг выложить на блюдо, облить густой сметаной. Часть сметаны подать отдельно в соуснике.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

1 кг картофеля, 100 г сухих грибов, 2 головки лука, 2 яйца, 0,5 стакана толченых сухарей, 4 ст. ложки масла.

Сварить картофель в мундире, воду слить, а картофель оставить на слабом огне примерно на 10 мин. для сушки. Не давая картофелю остыть, очистить его и размять деревянным пестиком. В полученное пюре добавить ст. ложку масла, желтки яиц. Сухие грибы промыть, сварить, мелко изрубить и поджарить на масле, затем добавить мелко нарубленный поджаренный лук, соль, перец и смешать. Картофельную массу разделить на небольшие лепешки, на середину которых положить грибной фарш, соединить края лепешек, придав пирожкам форму полумесяца. Смочить яйцом, обвалять в сухарях и обжарить на разогретой с маслом сковороде. Отдельно подать грибной соус. Соус приготовить на грибном отваре, добавив в него сметану или томат-пюре.

КОРЗИНОЧКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

4 штуки корзиночек по 20—25 г белых грибов, 10 г сливочного масла, 50 г сметанного соуса, укроп.

Обработанные свежие белые грибы нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить на сковороде с маслом, добавить сметанный соус, проварить, уложить в готовую корзиночку, выпеченную из слоеного или сдобного теста, и посыпать мелко нарезанным укропом.

БУТЕРБРОД, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

4 ломтика белого хлеба, 4 штуки консервированной рыбы, 4 маринованных или свежесваренных гриба, 4 ломтика сыра, 0,5 головки репчатого лука, 1 помидор, 30 г сливочного масла, петрушка, молотый сладкий красный перец, соль, душистый перец.

Ломтики хлеба (без корочки) намазать маслом. Рыбу накрошить и смешать с крупно нарезанными грибами и луком. Смесь заправить по вкусу красным перцем и душистым перцем, равномерно нанести ее на ломтики хлеба, а сверху положить по ломтику сыра. Подготовленные бутерброды поместить на смазанный маслом небольшой противень и запечь 3—4 минуты.

ПАФЕЗЫ — ПАНИРОВАННЫЕ ЖАРЕНЫЕ ЛОМТИКИ ХЛЕБА С НАЧИНКОЙ

2 ломтика черствого белого хлеба, 2 яйца, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1—2 ст. ложки бульона или подсоленной воды, жир для жарения, 1 тонкий кусок сливочного масла, начинка из нескольких видов нарезанных грибов, 1 желток, черный перец, соль.

Ломтикам хлеба придать желаемую форму, сбрызнуть бульоном, а затем сделать небольшое углубление в середине. Выдолбленный мякиш смешать с начинкой и желтком, прибавить по вкусу соли и черного перца. Полученной массой заполнить сделанные углубления. Затем ломтики положить один на другой, дважды обмокнуть во взбитые яйца, обвалять в молотых сухарях и обжарить в сильно разогретом жире до образования золотисто-желтого цвета. На обжаренные ломтики положить тонкий кусочек сливочного масла. Подать с салатом или соусом по выбору.

БУЛОЧКИ С ШАМПИНЬОНАМИ

4 штуки булочек по 20—25 г, 80—100 г готовой начинки, репчатый лук, сметанный соус.

Шампиньоны нарезать ломтиками, поджарить, добавить мелко нарезанный поджаренный репчатый лук, сметанный соус.· Проварить и наполнить этой смесью булочки из заварного теста.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

3 яйца, 10 г сушеных белых грибов, 25 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, соус майонез, соус «Южный», сметана.

У сваренных вкрутую яиц срезать тупой конец и чайной ложкой вынуть желток. Лук мелко нашинковать и поджарить до золотистого цвета; сушеные грибы отварить, нарубить, поджарить и соединить с луком и рублеными желтками. Полученным фаршем заполнить белки. Подать под сложным соусом, составленным из соуса «Южный», майонеза и сметаны, украсив зеленью.

Для фарша свежие грибы нарезать ломтиками, поджарить на сливочном масле, добавить пассероваХный репчатый лук, сметанный соус и проварить.

ПОМАЗАНКА ИЗ ЯИЦ

1 яйцо, по 5 г соленых грибов и корней сельдерея, 15 г майонеза.

Сваренные вкрутую яйца мелко нарубить, соединить с майонезом, мелко нарезанными солеными грибами и нашинкованным корнем сельдерея и все перемешать.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ГРИБНОЙ БУЛЬОН

1. 50 г сухих грибов, $^1/_2$ луковицы, 2—3 л воды.

Промытые в теплой воде сухие грибы положить в кастрюлю, добавить лук, залить холодной водой и варить при слабом кипении в течение 2—2,5 часов. Для ускорения варки грибы можно предварительно замочить на 1—2 часа в холодной воде, в которой потом и варить.

Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой, мелко нашинковать и положить в суп, приготовляемый из грибного бульона.

2. 500 г сухих грибов, 3,5 л воды.

Сухие грибы, тщательно перебранные и промытые, положить в котел и залить холодной водой. Через 3—4 часа набухшие грибы варить в той же воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Готовый бульон процедить, а грибы промыть для удаления остатков песка.

БОРЩ НА ГРИБНОМ БУЛЬОНЕ

50 г сушеных грибов, петрушка и сельдерей, 1 головка лука, 500 г свеклы, 150 г сметаны.

Сварить грибной бульон с кореньями (петрушкой, сельдереем, луком-пореем) и репчатым луком. Процедить. Отварить или испечь не очищенную от кожицы свеклу. Готовую свеклу очистить, нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, перемешать и залить горячим бульоном. Заправить борщ по вкусу солью и сахаром, добавить нарезанные соломкой отваренные грибы, лавровый лист, 5—6 горошинок перца, поставить на огонь, довести до кипения. За 5 мин. до конца варки заправить сметаной. Подать на стол, посыпав измельченной зеленью укропа или петрушки. Отдельно можно подать рассыпчатую гречневую кашу.

ГРИБНОЙ БОРЩ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Грибной борщ с черносливом приготовляется так же, как и мясной борщ, но только на грибном бульоне. Чернослив (200 г) нужно хорошо промыть и положить в овощи после окончания их тушения, залить грибным бульоном и варить 25—30 минут.

ГРИБНОЙ БОРЩ ПО-ЛАТЫШСКИ

2 л воды, 50 г сушеных грибов, 200 г свеклы, 200 г капусты, 100 г различных вкусовых кореньев, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, сахар, лимонная кислота или уксус, сметана, 2 ст. ложки жира, зелень.

Грибы промыть, замочить в воде на несколько часов, затем сварить. В отдельную кастрюлю положить натертую стружками свеклу, жир, томат-пюре, залить небольшим количеством жидкости и тушить под крышкой, по мере необходимости доливая воду и следя за тем, чтобы не пригорела.

В грибной бульон опустить нарезанную соломкой капусту, добавить натертые стружкой и обжаренные морковь и лук и варить до мягкости овощей. Добавить свеклу. Заправить по вкусу солью и лимонной кислотой. Отдельно к борщу подать сметану и мелко нарезанную зелень.

ГРИБНОЙ СУП ПО-АРМЯНСКИ (СНКАПУР)

120 г сушеных грибов, 100 г картофеля, 15 г топленого масла, 25 г риса, соль, перец и зелень петрушки по вкусу.

Сушеные грибы тщательно промыть, замочить на 3—4 часа и отварить. Бульон процедить, отваренные грибы мелко нарезать и вновь положить в бульон. Добавить в суп крупно нарезанный картофель, мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, перебранный и промытый рис. Посолить и варить до готовности.

ГРИБНОЙ СУП С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

125 г говядины, 20 г сушеных грибов, 10 г топленого масла, 20 г перловой крупы, 20 г репчатого лука, 80 г картофеля, $^1/_4$ лимона, соль, зелень кинзы по вкусу.

Сварить бульон из говядины и процедить, мясо отделить от костей и нарезать на куски весом в 40—50 г. В горячий процеженный бульон добавить перебранную и промытую перловую крупу, мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, соль и варить суп на небольшом огне.

Сушеные грибы промыть, замочить на 3—4 часа и сварить в этой же воде. Отвар процедить, грибы мелко нарезать и вместе с отваром добавить в суп. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, посолить и довести суп до готовности.

ГРИБНОЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ

На 20 г сушеных грибов 20 г репчатого лука, 15 г топленого масла, 100 г картофеля, 20 г вермишели, соль, перец, зелень петрушки по вкусу.

Сварить грибной бульон, процедить, отваренные грибы мелко нарезать и обжарить в масле. В процеженный горячий бульон положить обжаренные грибы, крупно нарезанный картофель, соль, перец. Вермишель опустить на 3—5 минут в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, переложить в кипящий суп и варить до готовности.

ГРИБНОЙ СУП С ФРУКТАМИ

На 20 г сушеных грибов 25 г репчатого лука, 15 г растительного масла, 3 г муки, 15 г изюма, 45 г чернослива или желтой сушеной сливы, соль, зелень петрушки по вкусу.

Приготовить грибной бульон, процедить. Отваренные грибы мелко нарезать, положить в бульон, добавить в него мелко нарезанный и поджаренный репчатый лук, поджаренную муку, разведенную бульоном, промытую желтую сушеную сливу или чернослив, изюм и довести до кипения.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ С ОВОЩАМИ

На 400—500 г свежих грибов 400 г кабачков, 200 г картофеля, по 1 шт. моркови, петрушки, сельдерея, 50—60 г зеленого лука, 2 ст. ложки масла, 100 г помидоров, 100 г сметаны.

Очистить, промыть и нарезать свежие грибы, залить их горячей водой и варить $^1/_2$ часа. Слегка обжарить на масле нарезанные кружочками морковь, петрушку, сельдерей, в конце жарения посыпать их измельченным зеленым луком. В кипящий грибной бульон добавить эти коренья и нарезанный брусочками картофель. За 10 минут до окончания варки опустить в суп нарезанные кусочками кабачки и помидоры, заправить по вкусу солью.

Перед подачей на стол добавить в тарелки с супом сметану и зелень петрушки или укропа.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

На 50 г сушеных грибов $^1/_2$ стакана крупы, 500 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки масла.

Поставить варить грибной бульон. Одновременно хорошо промытую перловую крупу в отдельной посуде залить 1,5 стаканами холодной воды и поставить для набухания на 2 часа. Затем, слив воду, положить крупу в бульон, дать ему закипеть и через 20—25 минут после этого положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные коренья, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп укропом или петрушкой.

Вместо перловой можно положить другую крупу — рис, пшено, манную. Эти крупы не замачивают, а кладут в суп промытыми, за исключением манной крупы.

СУП ГРИБНОЙ С КРУПОЙ «ГЕРКУЛЕС»

На 50 г грибов по 1 шт. моркови, 1 веточке петрушки, сельдерея, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка масла, 200 г крупы «Геркулес».

Сварить бульон из сушеных грибов (белых). Когда грибы будут мягкими, вынуть их и мелко нарезать, вместе с кореньями и луком слегка обжарить на масле. Положить в бульон, заправить солью и варить 15 минут. Всыпать «Геркулес» и довести до готовности.

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С МАКАРОНАМИ

1,5 л воды, 100 г сушеных белых грибов, 100 г макарон, морковь, корень петрушки, луковица, 2 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Сушеные грибы промыть, залить водой, вымочить, затем добавить остальную воду и варить грибы до готовности. Бульон процедить, положить в него мелко нарезанные и обжаренные в масле морковь, петрушку, лук, а также макароны и варить до готовности. В готовый суп положить нарезанные грибы. Подавать суп со сметаной.

СУП ГРИБНОЙ С ПИРОЖКАМИ

1,5 л воды, 50 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, зелень, сметана. Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды, уксус, соль, 2 ст. ложки масла.

С вечера залить грибы молоком или водой, чтобы они набухли. Варить, добавив лук и специи. Когда грибы станут мягкими, бульон слить и загустить мукой. Грибы и лук мелко нарезать, добавив сметану.

Муку просеять, добавив уксус, соль, взбитое яйцо, масло и замесить тесто. Раскатанное тесто нарезать квадратами. В середину каждого квадрата положить грибную начинку, края зажать, формуя треугольники. Поместить на противень, смазать растопленным маслом и выпечь в духовке. Готовые пирожки подать к грибному бульону, посыпанному мелко нарезанной зеленью.

СУП ПО-ВАРШАВСКИ

1,5 л воды, 100 г говядины, 100 г птичьих потрохов, 50 г колбасы, 1 ст. ложка сушеных грибов, 1 луковица, сельдерей, лук-порей, семечки фенхеля, соль, майоран, жир, 1 небольшая вареная свекла, сметана, зелень.

Сушеные грибы залить водой. Мясо и потроха промыть, нарезать, залить холодной водой, дать закипеть, снять пену и продолжать варку. Сельдерей, лук-порей, колбасу нарезать, обжарить в жире, добавить в суп, посолить. Семена фенхеля, майоран и набухшие грибы добавить в суп вместе с водой, в которой грибы вымачивали. Варить до готовности. Свеклу очистить, натереть на терке, положить в супницу, залить кипящим супом, добавить сметану и мелко нарезанную зелень.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

На 600 г свежих шампиньонов 2 ст. ложки муки, 4 стакана молока, 4 ст. ложки масла, по 1 шт. моркови и лука.

Свежие шампиньоны очистить, вымыть, пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю, добавить масло, разрезанную на 2 части морковь и целую луковицу, накрыть крышкой и тушить 40—45 минут, потом прибавить стакан воды и прокипятить.

В суповой кастрюле слегка поджарить 2 ст. ложки муки, с 2 ст. ложками масла, развести 4 стаканами горячего молока и стаканом овощного отвара или воды, вскипятить, смешать с тушеными шампиньонами (предварительно удалив морковь и луковицу) и варить 15—20 минут. После варки по вкусу положить соль, заправить суп маслом и яичными желтками, смешанными со сливками или с молоком. Отдельно подать гренки.

Так же можно приготовить суп из свежих белых грибов или сморчков.

СОЛЯНКА ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ (БЕЛЫХ ИЛИ ШАМПИНЬОНОВ)

На 500 г свежих белых грибов или шампиньонов 4 соленых огурца, 2 головки лука, 50 г маслин, 50 г каперсов, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла.

Очистить и тщательно промыть холодной водой белые грибы или шампиньоны. Сложить в посуду, залить горячей водой, добавить луковицу и варить 45—50 минут, после чего отвар процедить. Слегка обжарить на масле нашинкованный репчатый лук (в конце жарения добавить томат-пюре). Очистить от кожицы соленые огурцы и нарезать их ломтиками. Сполоснуть отваренные грибы и нашинковать. Сложить все эти продукты в горячий бульон, добавить в него каперсы, лавровый лист, перец горошком, соль и проварить на небольшом огне при слабом кипении 10 минут.

Перед подачей на стол заправить солянку сметаной, дать вскипеть один раз. В каждую тарелку положить ломтик лимона, несколько маслин, измельченную зелень.

БРЮССЕЛЬСКИЙ СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

500 г шампиньонов, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 л бульона из костей, соль, перец, 1 стакан сливок, 2 яйца сваренных вкрутую, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки.

Шампиньоны очистить, промыть и пропустить через мясорубку, затем потушить в масле вместе с натертым луком в течение 10 мин. на медленном огне. Добавить муку, влить бульон и добавить приправы. Суп снять с огня, добавить сливки, посыпать зеленью петрушки и крупно нарубленными яйцами.

РЫБНАЯ СОЛЯНКА

200 г белых грибов, 500 г рыбы, 1 кг белокачанной капусты, 1—2 соленых огурца, 1,5 л рыбного бульона, 1 лавровый лист, 2 луковицы, 100 г томата-пюре, $^1/_2$ стакана масла, 100 г муки, соль, 3—4 ст. ложки густой сметаны.

Рыбу варить в подсоленной воде с лавровым листом $^1/_2$—1 ч. Лук мелко нарезать, обжарить в масле с мукой. Медленно влить бульон. Грибы мелко нарезать и сварить. Огурцы также нарезать мелкими кусочками. Нарубить капусту, добавить в суп, приправить перцем, варить до готовности. Добавить томат-пюре. За 20 мин. до подачи вложить в солянку куски рыбы, прокипятить и подать на стол, отдельно подать сметану.

КАПУСНЯК

300 г копченого мяса или свинины (ребрышки или голова), 1 пучок зелени, 2—3 ст. ложки сушеных грибов, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, соль, 1 ст. ложка маргарина или мелко нарезанного шпика, 1 ст. ложка муки.

Мясо и грибы залить 1,25 л воды и варить до готовности. Добавить мелко нарезанную зелень. Квашеную капусту мелко порубить, залить небольшим количеством воды и тушить до мягкости. Мясной бульон процедить и залить им капусту. Шпик нарезать кубиками, мелко нарубить лук и подрумянить на сковороде, добавить муку и обжарить вместе с луком. Полученную мучную заправку влить в суп. Зелень и грибы нарезать узкими полосками и выложить в суп. Капусняк едят с отварным картофелем, посыпанным слегка подрумяненными кубиками шпика.

БОРЩ С УШКАМИ

Бульон:	1,5 кг свеклы, 750 г говядины, зелень для супа, соль, сахар, ломтик ржаного хлеба.
Начинка	100 г грибов, вареное мясо, 1 луковица, 1 ст ложка жира, 2—3 ст. ложки бульона, соль, перец, 20 г нарубленного лука, 1 белок, 10 г толченных сухарей.
Тесто:	1,5 стакана муки, вода.

Вымыть 750 г свеклы, нарезать на части, вложить в глиняный горшок и поставить вместе с ломтиками ржаного хлеба, залив теплой водой и накрыв ситом, на неделю в теплое место для брожения. В день приготовления борща отварить мясо с зеленью, свеклу натереть на крупной терке, добавить воду и сварить. Снять с огня, процедить, прикрыть крышкой и дать отвару постоять час, после чего прибавить процеженный мясной бульон и свекольный квас, а также соль и сахар.

Для «ушек» замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт и нарезать квадратами. На каждый квадрат положить начинку и защипнуть углы, чтобы получился треугольник. Готовые «ушки» отварить в слегка подсоленной воде. Когда они будут готовы, вынуть из воды и переложить в борщ.

Приготовить начинку для «ушек»: провернуть отварное мясо через мясорубку. На сковороде обжарить мелко нарубленый лук, добавить мясо, грибы, потушить, затем приправить солью и перцем и смешать с 10 г тертых сухарей и белком, после чего полученную массу хорошо перемешать.

ПЕРЛОВЫЙ СУП ПО-ПОЛЬСКИ

50 г сушеных грибов, 200 г перловой крупы, 1 пучок зеленн, 1 луковица, 1 ст. ложка слнвочного масла, 2—3 желтка, 0,25 стакана сметаны нли йогурта, 2,25 л мясного бульона, 2—3 ст. ложкн сока лимона, соль.

Перловую крупу сварить на воде и воду слить. Овощи для супа мелко нарезать, вложить в мясной бульон. Грибы предварительно отварить, нарезать с луком ломтиками, слегка обжарить в сливочном масле и прибавить в бульон. Желтки смешать со сметаной и с небольшим количеством бульона влить в снятый с огня суп. Добавить перловую крупу. Еще раз разогреть, но не кипятить. Приправить соком лимона и посолить. Подать в горячем виде.

КОРЕЙСКИЙ СУП «ЦЗО КОГГИ БОКУМ»

500 г грибов (лнсчки, шампиньоны, молоденькие белые грнбы), 500 г говяднны, 2 дольки чеснока, 1 чайная ложка сахара, соль, красный молотый перец, 2 ст. ложкн зелени, 1 луковнца, 3—4 ст. ложкн сливочного масла нлн маргарина, 2 ст. ложкн мансовой нлн пшенччной мукн для сгущения подлнвкн.

Мясо нарезать кусоччками (2—4 см) и хорошо перемешать с сильно измельченным чесноком, сахаром, солью, красным перцем и зеленью. Прикрыть крышкой и оставить на 1 час. Грибы очистить, порезать, обжарить в масле, добавить воды и тушить до готовности. Мясо залить 1 л воды, добавить лук, оставшуюся половину масла, жидкость, оставшуюся от тушения грибов. Все плотно прикрыть крышкой и на сильном огне тушить до готовности. За 10 минут до готовности прибавить грибы. Муку развести водой и добавить в подливку, смешав с остатками масла. Подать суп с рассыпчатым рисом.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

500 г грибов, 800 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки сливочиого масла, зелень, соль, перец, лавровый лист.

Свежие грибы очистить, промыть. Ножки отрезать, мелко нарубить, поджарить на масле. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито, дать воде стечь, затем переложить в кастрюлю, залить водой, варить около 1 часа. Добавить в кастрюлю нарезанный кубиками картофель, обжаренные ножки грибов, коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и довести до готовности.

При подаче к столу добавить сметану, зелень укропа, петрушки.

СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

500 г шампииьоиов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 л бульона из костей, соль, чериый молотый перец, 1 стакаи сливок, 2 свареииых вкрутую яйца, 1 ст. ложка иарублениой зелеии петрушки.

Шампиньоны очистить, промыть и пропустить через мясорубку, затем потушить в масле с натертым луком в течение 10 мин. на медленном огне. Муку подсушить на сковороде, не доводя до изменения цвета, затем влить немного горячего бульона, хорошо перемешать, чтоб не было комочков, добавить приправы и влить оставшийся бульон. Снять суп с огня, влить сливки, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и крупно нарубленными яйцами.

СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ

500 г свежих грибов, 30 г репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 6 стаканов куриного бульона, 3 яичных желтка, 1 стакан сливок, петрушка, сельдерей.

Мелко нарезанный лук обжарить в кастрюле, добавить мелко нарезанные грибы и жарить при непрерывном помешивании. Затем, не снимая с огня, добавить муку, залить бульоном и варить 40—50 мин. на слабом огне. Бульон слить, зелень вынуть, грибы протереть и все смешать с бульоном. Взбить белки со сливками и помешивая струйкой вводить в суп. Посолить по вкусу.

СУП ИЗ ЯЗЫКА С ГРИБАМИ

50 г сушеных грибов, 1 телячий или говяжий язык, 2 моркови, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, сельдерей, черный перец горошком, соль.

Хорошо промыть язык, положить в подходящую посуду, влить 8 — 10 стаканов воды, добавить морковь, 1/2 корня сельдерея, луковицу, 1—2 лавровых листа, 12—15 горошин перца, соль и варить. Сваренный язык вынуть из бульона, снять кожицу и нарезать ломтиками.

Припустить до мягкости грибы, предварительно замочив их в течение 1—2 ч в теплой воде, добавив масла. Затем положить в бульон и варить при кипении 15—20 мин. Прибавить нарезанный язык, нарезать кубиками морковь и сельдерей, и снова положить в суп, а репчатый лук удалить. Перед подачей на стол посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки.

ЧОРБА ИЗ ГРИБОВ СО ШПИНАТОМ

200 г грибов, 1 луковица, 2—3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 тарелка шпината, 1 вкрутую сваренное яйцо, укроп, красный перец.

Перебрать, промыть грибы, сварить в подсоленной воде. Спассеровать репчатый лук с маслом и мукой. Пассеровку посыпать молотым сладким красным перцем, развести ее водой и влить в кастрюлю с грибами. Прибавить мелко нарезанный шпинат. Суп довести до готовности. Перед подачей засыпать мелко нарубленным яйцом, смешанным с зеленью укропа.

КУРИНЫЙ СУП ПО-ВЕНГЕРСКИ (А-ЛЯ УЙХАЗИ)

На 300 г курицы 20 г шампиньонов, 15 г сельдерея, петрушка, имбирь, перец горлком, соль.

Выпотрошенную и промытую курицу разделать на части, перерезая в суставах. Куски положить в холодную воду, довести до кипения, вылить, ополоснуть мясо холодной водой, вновь залить водой и довести до кипения. Снимая пену, варить на слабом огне. Очищенные овощи и шампиньоны нарезать кубиками и опустить в суп, когда мясо сварится наполовину. Добавить соль, имбирь, перец и зелень, завернутые в марлевый мешочек. Суп варить до тех пор, пока мясо не станѐт мягким. Затем заправить его вермишелью, сваренной в подсоленной воде.

ПЕСТРЫЙ СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

150 г свежих грибов, 2 моркови, 2—3 клубня картофеля, 1 чайная ложка сливочиого масла, 2 яйца, $^1/_2$ стакаиа кислого молока, черный перец, соль, зелень петрушки.

Перебрать и промыть грибы и нарезать ломтиками. Нарезать тонкими кружочками морковь, грибы и морковь варить вместе в подсоленной воде приблизительно 20 мин. Прибавить картофель, нарезанный кубиками, и 1 лавровый листик. Затем снять с огня и добавить сливочное масло. Суп заправить яйцами и кислым молоком, черным перцем или мелко нарезанной зеленью петрушки.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

250 г свежих грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, зелеиь петрушки, соль.

Перебрать грибы, мелко нарезать и положить в подсоленную кипящую воду. Варить при кипении $^1/_2$ часа, затем прибавить 1 ложку муки, предварительно разведенной в горячей воде. Суп варить при кипении 10 минут. Перед тем, как снять с огня, положить сливочное масло. Посыпать суп зеленью или черным перцем.

СУП-ПЮРЕ ПО-НОРВЕЖСКИ

На 250 г мясного бульона 20 г кольраби (цветная капуста), 20 г свежих грибов, $^1/_2$ яичного желтка, 5 г сливочного масла.

Из кольраби ранних сортов приготовить пюре и развести его бульоном. Положить в суп мелко нарезанные отварные белые грибы, заправить сливками, яичным желтком и сливочным маслом.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

6—8 сушеных белых и 2 стакана соленых грибов, 12 маслин, 2 стакана мелко нарезанной капусты, 1,5 стакана квашеной капусты, 1 морковь, 0,5 стакана сметаны, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 помидора, пол-лимона, петрушка, укроп, черный перец, лавровый лист.

Приготовить грибной бульон, нарезать отваренные грибы соломкой, добавить морковь, петрушку. Свежую и квашеную капусту потушить вместе с помидорами и луком на масле до мягкости. Соленые грибы ошпарить, нарезать мелкими кусочками. Соединить все продукты, добавить пряности и варить 15 мин. на умеренном огне. Готовую солянку заправить сметаной и соком лимона.

ЛАПША ГРИБНАЯ

6 сухих белых гриба, 2 л воды, лапша, сельдерей, 1 луковица, 1 морковь, 4—5 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа, 0,5 стакана сметаны, черный перец, укроп, соль.

В холодную подсоленную воду заложить грибы, довести до кипения, вынуть грибы. Нарезать их и вновь положить вариться, добавив мелко нарезанные овощи. Когда грибы готовы, засыпать лапшу в кипящий бульон, положить перец, лавровый лист и варить до готовности лапши на умеренном огне. В конце варки заправить пряной зеленью, чесноком и сметаной.

СУП ПЕРЛОВЫЙ С ГРИБАМИ

На 200 г сушеных белых грибов 100 г картофеля, 25 г перловой крупы, 20 г моркови, 10 г петрушки, 25 г репчатого лука, 10 г жира, 20 г сливок, соль.

Отварить сушеные грибы, отвар процедить. Вскипятить его и заложить перловую крупу, затем картофель. Посолить и варить до готовности. Лук, коренья и нашинкованные отварные грибы спассеровать и ввести в бульон. При подаче заправить суп сливками.

ЩИ КИСЛЫЕ С ГРИБАМИ

На 150 г говяжьих костей 200 г квашеной капусты, 15 г белых сушеных грибов, 25 г моркови, 15 г петрушки, 25 г репчатого лука, 25 г томата-пюре, 5 г муки, 10 г жира, 10 г сметаны.

В кипящий костный бульон положить промытые грибы и квашеную капусту, варить до готовности. Грибы вынуть и нашинковать. Коренья и лук спассеровать, добавить томат-пюре и прогреть в течение 10 мин. Заправку и грибы добавить в щи и проварить 10 мин. При подаче заправить сметаной.

ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

50 г сушеных грибов, 2 корня петрушки, 1 луковица, сельдерей, 1 морковь, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка муки, соль, уксус.

Промыть грибы и замочить в теплой воде на 1—2 часа. Затем грибы мелко нарубить, залить горячей водой, поставить на огонь и довести до кипения. Посолить по вкусу и прибавить нарезанные кубиками корень петрушки, морковь и ломтик сельдерея, а также мелко нарезанную луковицу. Довести коренья до мягкости, отдельно спассеровать муку с растительным маслом и присоединить к супу. Через 5—6 мин. снять суп с огня. Подать холодным, заправив уксусом и зеленью петрушки.

СУП ГРИБНОЙ

100 г сушеных грибов, 1,5 л воды, 1 пучок кореньев, 3—4 ст. ложки сметаны.

Промыть грибы и выдержать их в холодной воде в течение 1 часа. Затем воду слить, грибы положить в кастрюлю, положить коренья и варить около 1,5 часа. Грибной отвар процедить, а грибы нарезать ломтиками и снова положить в отвар. Перед тем, как снять с огня, добавить сметану.

МОЛОЧНО-ГРИБНОЙ СУП

1 л воды или мясного бульона, 2 л молока, 1 полулитровая банка свежих грибов, 7—8 картофелин, 3 ст. ложки сливочиого масла, 1 луковица, укроп.

Отварить в бульоне картофель, нарезанный ломтиками. Грибы обжарить с луком и маслом до готовности и ввести в бульон, проварить 7—10 мин.

Добавить молоко, довести до кипения, посолить, посыпать укропом.

СУП ГРИБНОЙ С ПИРОЖКАМИ

15 сушеных белых грибов, 1 кочан кольраби, 1 морковь, 4 луковицы, 0,55 стакана сметаны, 0,5 стакана манной крупы, 2 ст. ложки сливочиого масла, сельдерей, петрушка, укроп, 1 стакан муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды.

Грибы и луковицу залить 0,5 л кипятка, отварить и поставить в духовку томиться 15—20 мин. Грибы из отвара вынуть и использовать в пирожки.

Нарезать овощи, в том числе и луковицу и припустить их отдельно на слабом огне в 1 л воды до готовности. Из манной крупы сварить очень густую кашу на молоке, выложить ее в неглубокие тарелки и дать остыть. Нарезать правильными кусочками.

Соединить грибную и овощную массу, подсолить и подогреть, не доведя до кипения, положить туда кусочки манной каши, забелить сметаной, посыпать укропом.

Приготовить начинку для пирожков к супу: отваренные грибы измельчить и обжарить с луком и сливочным маслом, добавив мелко нарубленные крутые яйца, перец, соль. Замесить пресное тесто, нарезать стаканом круги, начинить их грибной начинкой, сделать полукруглые пирожки и обжарить на сливочном масле. Подавать к грибному супу.

ГРИБНОЙ КВАС

1,5 л холодного кислого кваса, 8 белых сушеных грибов, 3 луковицы, 1 корень петрушки, укроп, петрушка, кориандр, лавровый лист, сельдерей, 5—6 горошин черного перца.

Грибы размочить в течение получаса в воде комнатной температуры, затем измельчить и положить в глиняную посуду. Добавить туда квас, нарезать лук, петрушку, сельдерей, закрыть и поставить на слабый огонь, варить 1 час.

Добавить остальные пряности, дать постоять 1Э—20 мин. на горячей плите или в духовке на слабом огне, после чего заправить сметаной, перемешать и дать остыть под крышкой.

КУРИНЫЙ СУП С ГРИБАМИ

1 цыпленок, 150 г свежих грибов, 25 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, мускатный орех, лимонная цедра, лимонный сок, соль, черный перец.

Очищенную и промытую тушку залить слабо подсоленной водой и варить на слабом огне. Через 40 мин. вынуть. В кипящий бульон положить очищенные и нарезанные грибы и варить их при кипении 25 мин. Прибавить белую пассеровку, приготовленную из муки и масла. Суп по вкусу посолить, заправить лимонной цедрой, мускатным орехом и через 4—5 мин. снять с огня.

Перед подачей суп подкислить и посыпать черным перцем и мелко нарезанным филе сваренного цыпленка.

СУП ИЗ РЫБЫ С ГРИБАМИ

100 г грибов, 600 г филе рыбы, 1 пучок кореньев для супа, 1/2 луковицы, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, соль, черный перец, лимонный сок, петрушка, 3—4 ст. ложки растительного масла.

Посолить мелко нарезанные коренья и лук, потушить в масле. Прибавить рыбные филе, тушить 10—12 мин., после чего вынуть. Тушеные овощи залить 5 стаканами подсоленной воды, довести до кипения, протереть через сито с жидкостью. Прибавить мелко нарезанные грибы и варить при слабом кипении 20 минут. Муку развести в холодной воде и влить в суп. Через 5 мин. прибавить филе. Суп заправить, сняв с огня, взбитым яйцом и лимонным соком.

СУП С ГРИБНЫМИ КЛЕЦКАМИ

700 г говядины, вкусовые коренья, 1,5 л воды, 200 г постной колбасы, 200 г белых грибов, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки тертых сухарей, соль, петрушка.

Сварить бульон из говядины с добавлением кореньев и соли. Бульон процедить. Из грибов выбрать самые красивые и маленькие, остальные мелко нарезать и обжарить. Мелко нарезать колбасу, взбить яйцо, соединить все компоненты, добавить сухари, соль и сформовать клецки. Варить их в подсоленной кипящей воде 5 мин., вынуть шумовкой, опустить в суп вместе с отваренными грибами. При подаче посыпать суп нарезанной зеленью петрушки, на гарнир подать соленое печенье или пирожки.

ЧОРБА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

15 шт. белых грибов, 500 г свеклы, 250 г капусты, петрушка, пастернак, сельдерей, 3 луковицы, 1 стакан растительного масла, 1 чайная ложка муки, уксус, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Хорошо очищенные и промытые грибы поставить варить в 1,5 л воды, положить мелко нарезанные овощи, лук, соль и варить на медленном огне до готовности.

В отдельной посуде спассеровать нарезанную соломкой свеклу и нашинкованную капусту, всыпать муки, размешать, залить процеженным отваром от грибов, добавить мелко нарезанные грибы и варить 40 мин. Закрасить чорбу свекольным соком (красную свеклу натереть и отжать), положить перец, лавровый лист и подкислить уксусом.

БУЛЬОН С ГРИБНЫМИ ПЕЛЬМЕНЯМИ

1 л бульона, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка топленого масла, 1 стакан муки, соль. Для начинки: 200 г грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, перец, соль, зелень.

Яйца взбить, добавить сметану, масло, соль и муку, перемешать и охладить. Отваренные свежие грибы, лук и шпик нарезать, обжарить на масле, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень.

Подготовленное тесто раскатать, вырезать кружочки, положить начинку, края защипать. Варить пельмени в подсоленной воде, пока не всплывут. Положить в тарелки с бульоном, посыпать зеленью.

КРУПЕНИК

100 г шампиньонов, 100 г овощей (без капусты), 100 г перловой крупы, 1 лавровый лист, 20 г жира, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки молока, петрушка, укроп, $^1/_2$ л бульона.

Очищенную и промытую зелень и грибы сварить с лавровым листом. Крупу высыпать в кастрюлю, промыть, несколько раз меняя воду, залить кипятком, добавить жир, варить до готовности около часа.

К процеженному отвару добавить крупу, нарезанные овощи, грибы, сметану и, помешивая, довести до кипения. Перемешать суп с зеленью.

СУП СО ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ

300 г постной свинины, 4 ст. ложки масла, 200 г грибов, 1 морковь, 100 г шпината, 2 яйца, 1,5 л бульона, 2 ст. ложки сметаны, соль, зелень.

Мясо нарезать брусочками и обжарить в кастрюле с разогретым жиром. Добавить мелко нарезанные грибы, тертую морковь, поджарить, добавить кипящий бульон, соль и варить 20 мин. Добавить мелко нарезанный шпинат, проварить суп. При подаче в каждую тарелку положить по два кружка крутого яйца, сметану, зелень.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ ПО-СТАРОПОЛЬСКИ

500 г свежих белых грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 л овощного отвара, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 луковица.

Грибы нарезать ломтиками, обжарить с луком и маслом, пока не подрумянятся. Залить их овощным отваром, приправить маслом и мукой. Вскипятить, добавить соль и лимонный сок.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

РУБЛЕНЫЕ ГРИБЫ

750 г грибов, 1 луковица, 40 г маргарина, 30 г крошек белого хлеба, соль, красный молотый перец, петрушка.

Хороши смешанные грибы. Подготовленные грибы пропустить через мясорубку. Положить массу в разогретый маргарин, добавить соль и красный перец, немного потушить. Всыпать крошки белого хлеба, дотушить, посыпать зеленью петрушки.

ПИКАНТНЫЕ ГРИБЫ

750 г грибов, 40 г жира, 30 г муки, 1 луковица, $^1/_4$ л бульона, 1 ст. ложка горчицы, уксус, соль, перец, сахар.

Грибы нарезать, потушить, чтобы выделился грибной сок. В горячем жире слегка поджарить муку и нарезанный кубиками лук, влить бульон или грибной сок, крепко заправить горчицей, уксусом, солью, перцем и щепоткой сахара. В этом соусе довести грибы до готовности.

ГРИБЫ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ

400 г грибов, $^1/_2$ стакана сухого белого вина, 30 г масла, 2 ст. ложки муки, сок лимона и цедра, 1 ст. ложка растительного масла, перец, соль.

Грибы нарезать ломтиками, поместить в посуду с горячей и подсоленной водой и растительным маслом и тушить до готовности. Добавить цедру, сок лимона и перец. Влить вино и довести до кипения. Добавить муку, замешанную с маслом в виде шарика. Выдержать на слабом огне при еле заметном кипении 10 минут, посыпать рубленой петрушкой и подать на стол.

ГРИБЫ С ВИНОМ В СМЕТАНЕ

200 г белых грибов или шампиньонов, 100 г сметаны, 30 г сыра, 15 г натурального белого вина, перец молотый красный и черный, соль.

Свежие грибы мелко нарезать и обжарить в сливочном масле в течение 5 мин. Затем влить натуральное белое вино и выдержать на огне еще 2 мин. Уменьшив огонь, положить красный и черный перец, соль, размешать, добавить сметану и сыр и прогреть до тех пор, пока жидкость не загустеет.

ТРЮФЕЛИ В ШАМПАНСКОМ

600 г трюфелей, 200 г шампанского, 200 г отвара от овощей, бульон телячий — 200 г

Очистить трюфели, снять с них кожицу, положить в кастрюлю, залить шампанским, добавить отвар от овощей и соль. Готовые трюфели выложить в другую посуду, а отвар выпарить почти досуха. Добавить в него бульон, прокипятить еще раз и залить этим соусом трюфеля. Перед подачей грибы подогреть, но не кипятить.

ГРИБЫ С БЕЛЫМ СОУСОМ

300 г свежих грибов, 2—3 моркови, 1 луковица, 15—20 горошин черного перца, 3 ст. ложки муки, 4—5 ст. ложек масла, 2 яйца, 1 стакан кислого молока.

Нарезать ломтиками грибы, отварить в подсоленной воде, добавить морковь, луковицу, перец горошком. Откинуть на дуршлаг и удалить приправы. Спассеровать муку с маслом, пассеровку развести грибным отваром до средней густоты. Добавить яйца, смешанные с кислым молоком, и грибы. Варить 8—10 мин. при слабом кипении, непрерывно помешивая во избежание свертывания яиц.

ГРЕНКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

350 г грибов, 4 яйца, черствый хлеб (белый), 2 стакана молока, 5—6 ст. ложек масла, соль, перец.

Нарезать черствый хлеб ломтиками толщиной 1 см. Быстро смочить в молоке и во взбитом яйце и обжарить в сильно разогретом фритюре.

Очистить грибы, нарезать ломтиками и тушить до мягкости, добавить немного подсоленной воды и 5—6 ложек масла. Взбить 3 желтка с молоком и влить в грибы. Добавить соли и перца, варить на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая. Снять с огня и вылить на поджаренные гренки. Перед подачей посыпать тертым сыром.

ГРИБНАЯ КАША С ВИНОМ

200 г свежих грибов, 1 стакан вина, 4 ст. ложки муки, 4—5 ложек масла.

Грибы нарезать соломкой и отварить, влив 3 стакана кипящей подсоленной воды и стакан вина. Добавить соли и черного перца по вкусу. Варить при кипении $^1/_2$ часа. Спассеровать муку с маслом. Развести пассеровку грибным отваром. Добавить грибы и варить 8—10 минут. Если каша получится слишком густой, влить горячую воду.

ГРИБЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

500 г свежих или 250 г отваренных грибов, 2 ст. ложки муки, 1,5 стакана воды, 2—3 ст. ложки жира, 1—2 луковицы, 1 стакан сметаны, соль.

Очищенные и вымытые грибы нарезать, обжарить с 2 столовыми ложками жира, залить соусом и кипятить 10 мин. Для приготовления соуса нашинковать лук, обжарить в жире, добавить муку и довести до желтоватого оттенка, затем влить воду, прокипятить, посолить, добавить сметану. Подавать к отварному картофелю.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ

500 г свежих грибов, 2 ст. ложки жира, 1 луковица, 2—3 ст. ложки сметаны, $^1/_2$ стакана мясного или грибного бульона, соль, зелень петрушки или укропа.

Грибы нарезать тонкими ломтиками, обжарить в жире, добавить к ним нашинкованный жареный лук и тушить. Жарить в собственном соку 15—20 мин., затем добавить бульон. Перед окончанием тушения добавить сметану, посолить, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Подавать тушеные грибы с отварным картофелем, салатом из свежих овощей.

ГРИБЫ С ЛИМОНАМИ

1 кг свежих грибов, $^1/_2$ стакана растительного масла, $^1/_2$ стакана вина, 150 г лука, 1 лимон, петрушка, соль, перец.

ГГрибы нарубить крупными кубиками. Спассеровать лук, положить в него грибы и тушить с небольшим количеством воды. Заправить мелко нарезанной зеленью, перцем и соком половинки лимона.

Подавать, украсив ломтиками лимона.

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

40 г сушеных грибов, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан молока, 1 луковица, пучок зеленого лука, соль.

Сушеные грибы перебрать, промыть, залить горячим кипяченным молоком, дать набухнуть, чтобы молоко полностью впиталось. Грибы нашинковать соломкой, обжарить в масле, добавить обжаренный и мелко нашинкованный лук, посолить, залить сметаной, прокипятить. Подавать, обсыпав нарезанной зеленью и зеленым луком, с отварным картофелем.

ОПЯТА, ЖАРЕНЫЕ В СМЕТАНЕ

1 глубокая тарелка опят, 2 ст. ложки масла,, 1 стакан сметаны, 2 луковицы, соль, зелень.

Опята перебрать, очистить, промыть, отварить в подсоленной воде 3—4 мин., откинуть на сито, нарезать соломкой, обжарить на масле. Затем добавить обжаренный лук, посолить, залить сметаной, перемешать, прокипятить. Так же можно приготовить сыроежки, лисички и другие грибы. Подавать, посыпав нарезанной зеленью укропа или петрушки.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ

90 г белых грибов, 15 г сливочного масла, 100 г сметанного соуса, 5 г сыра, укроп.

Свежие белые грибы нарезать дольками, поджарить на сковороде с маслом, добавить обжаренный репчатый лук, залить сметанным соусом, довести до кипения, положить на порционную сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в жаровном шкафу. При подаче посыпать мелко нарезанным укропом.

ГРИБЫ, ЖАРЕНЫЕ В ФРИТЮРЕ

600 г грибов, 3 яйца, 80 г масла, соль, лимон.

Грибы отварить в подсоленной воде, процедить, нарезать на кусочки величиной по 2—3 см, каждый кусок вилкой обмакнуть во взбитые яйца и жарить во фритюре. Как только грибы поднимутся на поверхность жира, полить их соком лимона и подать.

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ — 1

500 г соленых грибов, 2 куска белого хлеба, 1 луковица, петрушка, 1 яйцо, сухари, растительное масло.

Грибы пропустить через мясорубку, вместе с отмоченным и отжатым хлебом, добавить обжаренный в масле лук, яйцо, зелень петрушки. Перемешать, сформовать котлеты, панировать в сухарях и жарить в кипящем масле до образования румяной корочки.

Подавать с томатным соусом.

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ—2

200 г свежих грибов, $^1/_2$ стакана риса, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 стакан панировочных сухарей, соль, черный молотый перец, жир или растительное масло.

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, смешать с отваренным рисом, добавить мелко нарубленный и обжаренный лук, все пропустить через мясорубку, добавить яйцо, поперчить, сформовать котлеты, запанировать в сухарях, обжарить. Подавать с салатом из овощей.

БИТОЧКИ ГРИБНЫЕ

500 г грибов, 40 г белого хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, соль, укроп или петрушка.

Свежие грибы перебрать, промыть, опустить в кипящую воду на 2—3 мин. и дважды пропустить через мясорубку с замоченной в молоке булкой. В полученную массу добавить яйцо, соль, тщательно перемешать, сформовать биточки, запанировать в сухарях, обжарить в растительном масле. Подавать с картофельным пюре, посыпав зеленью.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ С ЛУКОМ- ПОРЕЕМ

300 г грибов — белых, подосиновиков или подберезовиков, 8 головок лука-порея, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан мясного или грибного бульона, 2 ст. ложки сметаны, 2 желтка, соль, лимонный сок, мускатный орех, 2 ст. ложки тертого сыра, укроп или петрушка.

Лук-порей тщательно промыть, нарезать, отварить до мягкости в небольшом количестве воды и переложить на блюдо. Грибы очистить, промыть, нарезать, потушить в масле, добавить муку, бульон, проварить, заправить соком лимона, солью, мускатным орехом. За несколько минут до окончания тушения добавить сметану и взбитые желтки. Затем полить полученным соусом лука-порея, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью.

Подавать с салатом из свежих овощей.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ ПО-ОХОТНИЧЬИ

750 г грибов, 6 стручков сладкого болгарского перца, 1 крупная луковица, 2—3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 3 помидора или 3 ст. ложки томата-пюре, соль, тмин, петрушка.

Грибы, перец, лук мелко нарезать и потушить в горячем жире, добавив тмин и немного горячей воды. Посыпать мукой и в конце тушения положить нарезанные помидоры. Посолить, посыпать зеленью.

ГАШЕ ИЗ ГРИБОВ

500 г грибов, 40 г масла, соль, тмин, $^1/_2$ л молока, 150 г булки, 2—3 яйца, 100 г молотых сухарей, 20 г сливочного масла для противня.

Нарезанные грибы тушить на масле с тмином до мягкости. Булку нарезать ломтиками, залить молоком и оставить в нем на 30 мин. Добавить к ней затем грибы, яйца, соль и довести до нужной густоты сухарями. Масса не должна быть слишком жидкой. Все тщательно перемешать, перелить на смазанный маслом противень и запекать в духовке 30 минут.

К гаше подавать салат и картофель или томатный соус.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Для теста: 2 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны, соль. Для начинки: 500—600 г свежих или соленых грибов, 2—3 ст. ложки масла, 2—3 яйца, $^1/_2$ стакана молока, 1 ст. ложка сока лимона, соль, перец, петрушка, 3—5 луковиц.

Замесить тесто из масла, муки и сметаны, оставить на 20 мин., раскатать ровным слоем толщиной 0,6—0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, нарубленной зеленью и полученной массой залить начинку. Выпекать до готовности.

ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ

500 г свежих грибов разных (белых, дубовиков, подберезовиков), 3—5 луковиц, 100 г шпика, соль.

Отобрать молодые крепкие грибы одинакового размера, отварить их в течение 15 мин., откинуть на дуршлаг. Нанизать на шампуры поочередно шляпки грибов, кружочки лука, тонкие пластинки сала, посыпать солью и перцем. Жарить грибы можно на углях, над жаровней, на сковороде.

Подавать с соусом «Кетчуп», зеленью укропа, петрушки, со сладким перцем.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СМОРЧКОВ

300—400 г сморчков, 1—2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень укропа.

Сморчки прокипятить не более чем 10—15 мин., воду слить, грибы промыть холодной водой, нарезать, обжарить в сливочном масле, посолить, добавить муку, перемешать. Все поместить в глиняный горшочек или эмалированную сковороду, залить сметаной, запечь в духовке.

При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

ГРИБЫ, ЖАРЕНЫЕ НА РЕШЕТКЕ

800 г крупных белых грибов или шампиньонов, 2 ст. ложки масла, соль, черный молотый перец, сок лимона.

Отрезать корешки грибов, а шляпки промыть и отсушить на салфетке. Уложить грибы на решетку, посолить и жарить над раскаленными углями 10—15 мин. Затем положить на блюдо, полить растопленным маслом и посыпать перцем. Перед подачей сбрызнуть соком лимона.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

По 3 сушеных белых гриба на человека, вода, молоко, яйца, сухари, зелень.

Небольшие отборные шляпки сушеных белых грибов залить на ночь молоком, прикрыв грибы. На следующий день в молоко добавить воду и варить грибы, пока не станут мягкими. Откинуть на сито, охладить, посолить и поперчить, обвалять в муке, смочить яйцом, обвалять в мелких просеянных сухарях. Грибы подрумянить с обеих сторон и прямо в сковороде подать на стол, украсив поджаренными на масле веточками петрушки.

ГРИБЫ С ПЕТРУШКОЙ

1 глубокая тарелка грибов, 2 пучка петрушки, 5—6 ложек растительного масла, зеленый лук, 1 ст. ложка муки, 2—3 помидора, 1 чайная ложка сладкого молотого красного перца.

Грибы нарезать ломтиками, варить в подсоленной воде $^1/_2$ часа. Приготовить заправку из растительного масла, мелко нарезанного зеленого лука, муки, помидоров и перца. Добавить грибы вместе с отваром. Довести до кипения и прибавить крупно нарубленную зелень петрушки. Варить при слабом огне 15—20 мин. Можно после варки заправить грибы смесью из 2 яиц, взбитых с 1 стаканом кислого молока.

ГРИБЫ, ЖАРЕНЫЕ В СУХАРЯХ (ПО-ВЕНГЕРСКИ)

3—4 белых гриба, можно 7-8 шампиньонов, 1 яйцо, 2 ст. ложки смальца, 2 ст. ложки толченых сухарей.

Очищенные и подготовленные грибы отварить 10 мин. в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, затем окунуть во взбитое подсоленное яйцо, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в смальце.

ГРИБЫ ПО-ТОЛСТОВСКИ

500 г белых грибов, 1/2 стакана топленого масла, 3—4 дольки чеснока, 1/2 стакана сметаны, 500 г сыра, соль, черный перец.

Грибы нарезать тонкими ломтиками. Разогреть топленое масло и положить в него дольки чеснока, соли и перца, подготовленные грибы. Припустить на слабом огне в течение часа, после чего выложить грибную смесь в сотейник, залить сметаной, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф на 30 мин. для запекания.

КАПУСТА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ И РИСОМ

На 400 г капусты 60 г сушеных грибов, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, 20 г масла, 1 ст. ложка муки, 20 г сухарей, 1 ст. ложка жира, сыр.

Нарезать отваренные грибы, добавить рисовую кашу, масло, соль. Когда смесь остынет, добавить сырые яйца и перемешать. Нафаршировать смесью кочан. Для этого капусту без кочерыжки отварить до полуготовности в подсоленной воде, затем отогнуть каждый лист от основания и переложить фаршем. Аккуратно прижать каждый лист с фаршем, чтобы сохранилась форма кочана. Припустить капусту с небольшим количеством грибного бульона до готовности. Переложить на противень, смазанный жиром, полить сметаной, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до румяной корочки.

ОВОЩИ В ГОРШОЧКЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ

400 г говядины, 3 стебля лука-порея, 250 г моркови, 300 г грибов, 2 баклажана, 125 г шпика, 150 г сельдерея, перец, 2 стакана картофельного пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Мясо, грибы и овощи, кроме баклажанов, пропустить через мясорубку, хорошо посолить и поперчить. Баклажаны ошпарить кипятком и снять кожицу. В смазанный жиром огнеупорный горшочек положить на дно картофельное пюре, на него массу из мяса, грибов и овощей, затем — нарезанные баклажаны, а сверху кубики шпика. Все посыпать сухарями. Разложить по поверхности кусочки масла. Заполненный таким образом горшочек поместить в духовку и тушить овощи до готовности при средней температуре.

ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕНЫЕ

8—10 шампиньонов, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сливок, сок лимона, мука, соль, черный молотый перец, зелень.

Шампиньоны промыть, отрезать корешки, шляпки очистить от пленки, крупные шляпки нарезать дольками, обжарить на масле на сильном огне, посыпать мукой, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень укропа. Когда шляпки грибов станут мягкими, влить сливки или сметану, довести до кипения, сбрызнуть соком лимона. Подавать с картофелем и рисом.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ

1 стакан мелко нарезанных грибов, 1 кг сладкого болгарского перца, 2 луковицы, 1 стакан риса, 6 помидоров, 1 стакан жира, соль, петрушка.

Испечь перец, очистить от кожицы и семян. Поджарить нашинкованный лук с $^1/_2$ стакана жира. Добавить стакан риса, 2—3 измельченных помидора. Обжарить овощную смесь. Влить 1,5 стакана воды, посолить, поперчить и тушить на слабом огне.

Наполнить подготовленные стручки перца фаршем и уложить в сотейник. Измельчить на терке 3 помидора, обжарить жиром, развести 1 стаканом горячей воды и залить перец.

Посыпать мелко нарубленной петрушкой и довести до готовности на слабом огне.

Перец можно уложить на противень и запечь в жаровом шкафу.

«МИШ-МАШ» ИЗ ПОМИДОРОВ С ГРИБАМИ ПО-НЕМЕЦКИ

400 г грибов, 80 г масла, 1 луковица, 600 г спелых помидоров, 1 ст. ложка муки, петрушка, укроп, сельдерей, 8 яиц, перец.

Грибы нарезать на крупные ломтики и тушить в половине количества масла. Добавить нарубленный лук, посыпать мукой. Довести грибы до мягкости и прибавить нарезанные кубиками помидоры, посолить. Тушить до полного выпаривания томатного сока. Посыпать зеленью, перцем и разделить на порции. На каждую порцию добавить яичницу-глазунью из 2 яиц. Подать с хлебными тостами.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБНОЙ ИКРОЙ

10-12 спелых крепких помидоров, 400—500 г свежих грибов, 2 луковицы, соль, черный молотый перец, укроп, петрушка, листья зеленого салата.

Грибы отварить, откинуть на дуршлаг, положить в деревянное корытце или миску, мелко нарубить, добавить пассерованный лук и хорошо перемешать с грибами, добавить соль и перец. Полученной икрой нафаршировать помидоры. Для этого верхнюю часть помидора аккуратно срезать, ложкой выбрать мякоть, заполнить грибной икрой и запечь в духовке. На блюдо положить зеленые листья салата, на них — нафаршированные помидоры, посыпать нарубленной зеленью.

КАБАЧКИ С ГРИБАМИ

1 кг кабачков, 500 г грибов, 1 луковица, 3 помидора, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Кабачки очистить, нарезать кружочками, панировать в муке и на разогретом масле жарить с обеих сторон до золотистого цвета.

Мелко нарезать грибы, пассеровать лук, добавить грибы, все пожарить, затем долить чуть бульона, добавить сметану, нарезанные помидоры без кожицы, соль, проварить смесь. Залить ею кабачки, прогреть и подавать с отваренным картофелем.



10. Мухомор красный. 11. Мухомор пантерный. 12. Сатанинскнй. 13. Опята ложные серые. 14. Бледная поганка. 15. Поганка желтая.

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



1. Белый. 2. Подосиновик. 3. Моховик зеленый. 4. Подберезовик. 5. Масленок еловый. 6. Масленок лиственичный. 7. Рыжик. 8. Сыроежка зеленая. 9. Сыроежка охристая. 10. Дубовик обыкновенный. 11. Дубовик крапчатый. 12. Вешенка.

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



13. Гриб-зонт. 14. Опята осенние. 15. Опята летние. 16. Опята луговые. 17. Лисичка. 18. Еловик желтый. 19. Козляк 20. Фиолетовая рядовка. 21. Шампиньон. 22. Мокруха еловая. 23. Зеленушка. 24. Дождевик.

УСЛОВНО СЪЁДОБНЫЕ ГРИБЫ



1. Волнушка. 2. Свинушка. 3. Сыроежка жгучеедкая. 4. Валуй. 5. Груздь. 6. Груздь черный. 7. Скрипица. 8. Строчок. 9. Сморчок.

ТУШЕНКА ИЗ КАБАЧКОВ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

600 г кабачков, 300 г грибов, 4 помидора, 2 луковицы, 3 ст. ложки масла, соль, петрушка, сметана.

Обжарить мелко нарезанные лук и грибы, положить их в кастрюлю. На сковороде в жире обжарить нарезанные кружочками или кубиками кабачки, затем тушить их вместе с грибами, добавив соль и воду.

Через 10 мин. добавить нарезанные помидоры, сметану, продолжать тушение до готовности. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ С ПОМИДОРАМИ

400 г свежих белых грибов или шампиньонов, 500 г свежих помидоров, 1 луковица, 50—60 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан бульона или воды, 1 стакан сметаны, соль, укроп.

Нарезанные грибы обжарить вместе с маслом и луком, посыпать мукой, дать ей слегка подрумяниться, затем добавить бульон, сметану, соль и потушить. Помидоры нарезать дольками, часть смешать с грибами и потушить, другую часть пожарить отдельно и при подаче к столу положить сверху грибов, посыпать рубленым укропом.

КАПУСТА С ГРИБАМИ

1 кг квашеной капусты, 200 г сушеных грибов, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, соль, перец.

Квашеную капусту быстро промыть в сите и варить до готовности в 2 стаканах воды. Отдельно отварить грибы, потом нарезать их соломкой и добавить в капусту. Заправить мукой, поджаренной в масле, добавив спассерованный лук. Заправленную капусту посолить, поперчить и доварить, чтобы она загустела.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

500 г свежих грибов, 1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 головка лука, 2 ст. ложки томата-пюре, 1—2 чайные ложки сахара, 2 ст. ложки масла.

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды и тушить около 1 часа. За 15—20 мин. до окончания тушения прибавить томат-пюре, сахар, соль, перец, лавровый лист, уксус.

Грибы очистить, промыть и положить на 10—15 мин. в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сложив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и затем смешать его с грибами, добавив нарезанный огурец, соль, перец.

Половину тушеной капусты уложить слоем на смазанную жиром сковороду, на капусту выложить приготовленные грибы и вновь покрыть слоем оставшейся капусты. Посыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, поставить в духовой шкаф для запекания. Перед подачей на солянку положить ломтик лимона или маслины.

Грибную солянку можно приготовить также из квашеной капусты, не добавляя при этом уксуса. Свежие грибы можно заменить солеными или сушеными.

АРТИШОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ С ВЕТЧИНОЙ

На 10 шт. артишоков 500 г шампиньонов, 250 г ветчины, 100 г лука, 1 стакан белого вина, 1/2 стакана красного соуса, 100 г масла, томат-пюре, сухари, перец, соль, зелень.

Отварить артишоки до полуготовности. Снять с них один ряд наружных листьев, наполнить фаршем артишоки, обернуть ломтиками шпика и обвязать ниткой. Припускать 30—50 мин. Удалить нитки, при подаче полить полученным соусом.

Для приготовления фарша поджарить нарезанные грибы, смешать с рубленой ветчиной и луком, еще раз поджарить. Посолить, поперчить, заправить томатом-пюре, зеленью и сухарями.

Во время варки артишоков залить их белым вином и красным соусом.

БРЮКВА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

1 кг брюквы, 300 г грибов, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, соль.

Брюкву испечь, срезать кожицу, вынуть мякоть ее. Грибы вымыть, нарубить, обжарить в масле, соединить с рубленой брюквой, обжаренным луком и нафаршировать полученной массой брюкву. Уложить ее в сотейник, залить маслом и поставить под крышкой в горячую духовку на 30 мин., после чего залить брюкву сметаной и запекать до образования румяной корочки.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

1 кг баклажанов, 1 луковица, 100 г растительного масла, 200 г свежих грибов, соль, 11 яйцо, 300 г сметаны.

Баклажаны разрезать вдоль на 2 части, выбрать из середины часть мякоти. Половинки баклажанов обжарить во фритюре. Мелко нарезанный лук спассеровать на растительном масле, добавить мелко нарезанные грибы и вынутую баклажановую мякоть, взбить яйцо, размешать.

Полученным фаршем заполнить половинки баклажанов, выложить их на противень, смазанный жиром и запечь в духовке. Подавать со сметаной.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

10 картофелин, 70 г сушеных грибов, жир, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, черный перец.

Срезать верхушки клубней, сделать ножом глубокие отверстия, слегка обжарить во фритюре, посолить, заполнить грибным фаршем, прикрыть каждый клубень верхушкой, довести в духовке до готовности.

Для приготовления фарша грибы замочить на 2 часа в холодной воде, отварить, откинуть на дуршлаг, промыть, нарубить, обжарить в масле, соединить с обжаренным нашинкованным луком, посолить и поперчить.

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ «ДИПЛОМАТ»

На 1 кг картофеля 150 г свежих грибов, 120 г сливочного масла, 120 г сыра, соль.

Нарезать картофель кружочками, обжарить на масле до полуготовности, посолить. Обложить полуобжаренными кусочками дно и стенки формы, смазанной маслом. Оставшиеся кружочки картофеля перемешать с натертым сыром и мелко нарубленными вареными грибами. Смесь выложить в форму, прижать сверху, чтобы образовалась компактная масса, и запечь в духовке.

КОТЛЕТЫ ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ

250 г грибов, 500 г картофеля, 2 вареные моркови, 1 яйцо, пол-пучка петрушки, соль, перец, мука.

Отварить грибы в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и мелко нарубить. Сварить картофель, очистить от кожуры и охладить. Измельчить на крупной терке. Натереть или нарубить вареную морковь.

Смешать грибы, картофель, морковь, добавить сырое яйцо, мелко нарезанную зелень петрушки, соль и черный перец по вкусу. Тщательно смешать и сформовать котлеты. Обвалять их в муке, смочить в яйце и поджарить. Подавать с салатом.

КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

10 картофелин, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки жира, 4 ст. ложки сметаны, соль. Для фарша: 120 г грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла.

Сырой картофель натереть на терке, смешать с мукой, посолить. Грибы ошпарить кипятком, отварить и обжарить в масле. На сковороду, смазанную жиром, положить половину картофельной массы, выложить фарш, сверху снова картофель и поставить в духовку. Через 10 мин. бабку смазать сметаной и запекать до образования корочки.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

100 г белых грибов, 50 г сметаны, 10 г сливочного масла, 100 г молодого картофеля, укроп.

Обработанные свежие белые грибы нарезать дольками, поджарить на сковороде с маслом, добавить поджаренный репчатый лук, сметанный соус и тушить.

Сварить молодой картофель. При подаче грибы положить на середину сковороды, а по краям уложить картофель одинакового размера и посыпать его мелко нарезанным укропом.

СОЛЕНЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

На 200 г картофеля 130 г соленых грибов, 18 г репчатого или зеленого лука, 15 г растительного масла, перец молотый.

Соленые грибы перебрать, крупные разрезать на две части, смешать с нашинкованным луком, посыпать перцем и заправить маслом. Подать к отварному картофелю.

КРОКЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ГРИБОВ

500 г картофеля, 150 г грибов, 4 ст. ложки жира, 2 ложки муки, 2 ложки масла, 1 стакан молока, 1 яйцо, соль, молотый черный перец.

Отварить картофель, очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками и обжаарить с 3 ст. ложками жира.

Мелко порубить грибы и обжарить с 1 ложкой жира. Слегка спассеровать муку с маслом и развести молоком. Постоянно помешивая, довести соус до густоты. Охладить, прибавить картофель, грибы, яйцо, соль и перец. Тщательно перемешать всю массу и охладить. Сформовать крокеты, обвалять в муке и сухарях и обжарить до золотистого цвета во фритюре.

ВЕНСКИЕ ПОРИСТЫЕ КЛЕЦКИ С ГРИБАМИ

1 кг картофеля, $^1/_2$ стакана молока, 500 г очищенных свежих грибов, зелень петрушки.

Картофель очистить на терке, завязать в салфетку и отжать воду. Залить отжатый картофель кипящим молоком. Прибавить к грибам нарубленную зелень, немного соли и смешать с картофельной массой. Руки сполоснуть холодной водой и сформовать клецки, которые опустить затем в кипящую подсоленную воду и варить в течение 10—12 мин.

Отбросить клецки на дуршлаг, после чего подать, посыпав их острым тертым сыром или полив жирным соусом из жареного шпика.

ГРИБНОЕ РАГУ

250 г грибов, 3 картофелины, 3 ст. ложки риса, 30 г масла, 2 ст. ложки гороха, зеленый лук, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, перец.

Крупно нарезанные грибы и лук тушить в масле 10 мин. Посолить, залить 3—4 стаканами кипятка с разведенным томатом-пюре и довести до кипения. Добавить нарезанный кубиками картофель, затем рис и горох. Выдержать на слабом огне 20 мин. Перед подачей поперчить и посыпать нарезанной зеленью.

ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

300 г шампиньонов, 1 ст. ложка масла, 1 стакан картофельного пюре, 1 маленький соленый огурец, соль, перец.

Шампиньоны очистить и вымыть. Целые шляпки потушить в масле. Ножки грибов измельчить и также потушить. Затем ножки смешать с картофельным пюре, поперчить и этой смесью наполнить шляпки. На каждую шляпку положить по ломтику огурца. Рассчитано на 2 порции.

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ С ГРИБАМИ

800 г картофеля, 300 г свежих грибов, 200 г лука, 4 ст. ложки растительного масла, 3 яйца, сметана, петрушка, соль, перец.

Молодой картофель нарезать соломкой, припустить с маслом и водой. Спассеровать лук с грибами, добавить соль, перец и нарезанную зелень. В смазанный маслом сотейник выложить, чередуя, картофель и грибы, залить взбитыми со сметаной яйцами и поставить в горячую духовку на 30 мин.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ С ГРИБАМИ

12 картофелин, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны, 1/2 стакана грибного бульона, соль, жир, 30 г сушеных грибов, 80 г шпика, 2 луковицы.

Картофель очистить, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль, все перемешать.

Сушеные грибы замочить на 2 часа, отварить, откинуть на дуршлаг, промыть. Мелко нарубить, обжарить. Шпик мелко нарезать, обжарить, добавить обжаренный и нашинкованный лук, соединить с грибами. Добавить немного бульона или сметаны.

На сковороду с разогретым жиром положить ложку картофельной массы в виде лепешки, разровнять, положить начинку и снова картофельную массу. Оладьи обжарить с обеих сторон, затем переложить в горшочек, залить сметаной, поставить в духовку и довести до готовности.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ

8—10 картофелин, 300 г свежих грибов, 2—3 луковицы, 2 ст. ложки топленого масла, соль, петрушка или укроп.

Очищенный сырой картофель нарезать брусочками, обжарить на разогретой сковороде до образования золотистой корочки. Подготовленные грибы и репчатый лук обжарить отдельно и соединить с картофелем, посолить, поставить в духовку и довести до готовности. К блюду подать салат из свежих овощей и зеелень.

ТУШЕНЫЕ ОВОЩИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

1 кг картофеля, 600—700 г помидор, 400 г свежих грибов, 8 ст. ложек масла, черный молотый перец, соль, зелень.

Очистить и промыть грибы. Нарезать соломкой и тушить с 4-мя ложками масла и небольшим количеством воды. Посолить и посыпать одной чайной ложкой молотого черного перца. Периодически подливать горячую воду небольшими порциями. Промыть помидоры, удалить семена, нарезать и слегка обжарить с 4-мя ложками масла.

Приготовить картофельное пюре и уложить кольцами на блюдо. В середину поместить грибы, вокруг жареные помидоры, посыпанные зеленью.

БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

300 г грибов, 3 целых яйца, 3 желтка, 1 стакан муки, 2 стакана молока, 4 ст. ложки жира.

Взбить яйца и желтки, всыпать муку, щепотку соли и молоко, чтобы получилось тесто густоты сметаны. Жарить блинчики на сильно разогретой сковороде с небольшим количеством жира, наливая тесто так, чтобы оно покрыло дно.

Очистить и промыть грибы, мелко нарезать, посолить, припустить с жиром. В конце посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и молотым черным перцем.

Положить на каждый блинчик грибную начинку, свернуть трубочкой и полить 1 чайной ложкой разогретого масла. Подавать горячими.

ХМОРАПАТИК — ГРИБЫ В ТЕСТЕ ПО-АРМЯНСКИ

На 200 г грибов 20 г топленого масла, 120 г муки, 1 яйцо, 200 г молока, сода, соль, лимон.

Грибы припустить в небольшом количестве подсоленной воды, нарезать на мелкие кусочки размером 2—3 см, шириной 1 см. Взбить сырые яйца, добавить соль, топленое масло, соду, муку и, непрерывно помешивая, разбавить молоком.

Припущенные нарезанные грибы обмакнуть в приготовленное тесто и жарить во фритюре до розового цвета.

Подать с дольками лимона.

ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ И ФАСОЛЬЮ

Для теста: 3 стакана муки, 1/2 стакана воды, 2 яйца, соль.
Для начинки: 100 г сушеных грибов, 1 стакан фасоли, 3 ст. ложки топленого сала, 2 луковицы.

Смешать муку с водой, присоединить яйца, соль, замесить тесто средней густоты, раскатать в пласт толщиной 1—1,5 мм и вырезать стаканом круги.

Грибы отварить, тонко нарезать, смешать с отварной фасолью, предварительно сделав из фасоли пюре, растереть все с поджаренным в сале нарубленным луком, красным перцем и солью.

Уложить начинку на круги из теста, сформовать вареники. Опустить их в кипящую подсоленную воду на 8—10 мин. Готовые вареники должны всплыть на поверхность, после чего их выбирают шумовкой, перекладывают в кастрюлю и поливают разогретым сливочным маслом.

Перед подачей облить вареники сметаной.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МАКАРОНАМИ И СЫРОМ

250 г свежих грибов, 100 г жирной ветчины, 3—4 помидора, 2—3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 300 г макарон, 1 ст. ложка масла, 150 г сыра, черный молотый перец.

Очищенные, вымытые грибы и помидоры нарезать, потушить вместе с нарезанной кубиками ветчиной, слегка охладить и соединить со смешанной с яйцом сметаной, посолить, поперчить. Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, затем положить в огеупорную посуду, сбрызнуть растопленным маслом, посыпать тертым сыром, залить грибным соусом. Запечь в духовке. Подавать блюдо горячим.

ГОЛУБЦЫ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

500 г свежих шампиньонов, 1,5 стакана риса, 3—4 ст. ложки масла, петрушка, сладкий красный перец, молодые виногррадные листья.

Отварить грибы, откинуть на дуршлаг, отделить 5—6 грибов правильной формы, остальные мелко изрубить. Сварить в подсоленной воде рис. Половину количества риса смешать с измельченными грибами, нарезанной петрушкой, перцем и солью. Ошпарить виноградные листья, завернуть в них фарш. Обжарить со всех сторон. Полить отделенный рис прогретым маслом и выложить на блюдо. Сверху уложить голубцы, между ними поместить целые грибы. Подавать горячими.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МАКАРОНАМИ

500 г грибов, 250 г сваренных макарон, 50 г жира, 1 луковица, 3 яйца, 1 стакан молока, соль.

В разогретом жире потушить нарезанный кубиками лук, предварительно отваренные грибы, посолить и тушить до готовности. В глубокой сковороде разогреть жир, выложить на дно половину макарон, разравнять, затем положить слой грибов, а сверху вновь макароны, залить взбитыми яйцами, смешанными с молоком и солью. Запечь в духовке.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ

70 г гречневой крупы, 15 г сливочного масла, 70 г свежих шампиньонов, 125 г сметаны, 1 яйцо, 10 г сыра, лук, жир для смазки.

Приготовить рассыпчатую гречневую кашу (прежде чем засыпать крупу, в воду добавить половину предусмотренного рецептом сливочного масла).

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать тонкими ломтиками, добавить нарезанный кольцами лук, масло, немного воды, соль, перец и тушить до готовности.

Половину готовой каши выложить на смазанный жиром противень. На кашу положить слой тушеных грибов и накрыть оставшейся кашей. Залить взбитой с яйцом подсоленной сметаной. Сверху посыпать тертым сыром и запекать в жаровом шкафу, пока сыр не зарумянится, Подать с салатом из сырых овощей.

ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ

500 г свежей капусты, 300 г свежих грибов, 2 луковицы, 3—4 ст. лложки растительного масла, 2 ст. ложки маргарина, 2 стакана сметанного соуса с томатом, соль.

Кочан капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, опустить кочан в кипящую воду на 5 мин., вынуть и разобрать на листья и слегка отбить черешки. Грибы отварить, мелко нарезать, перемешать с пассерованным луком, посолить и обжарить. Полученный фарш завернуть в капустные листья в виде конвертов. Голубцы обжарить, поместить в утятницу, залить сметанным соусом с томатом, закрыть крышкой, тушить 30—40 мин.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ

1 стакан гречихи, 20—30 г белых сушеных грибов, 2,5 стакана воды, 1 луковнца, $^1/_2$ чайной ложки соли, 30 г сливочного масла.

Грибы ошпарить кипятком, залить на 2—3 часа холодной водой, дать им набухнуть, после чего отварить в той же воде до готовности. Затем грибы откинуть на дуршлаг, грибной отвар процедить, влить в горшок, довести до кипения, посолить, опустить в него нашинкованные грибы, поджаренную гречневую крупу, размешать.

Загустевшую кашу поставить в духовку и довести до готовности. При подаче к столу добавить в кашу обжаренный лук.

ПЛОВ С ГРИБАМИ ПО-МИЛАНСКИ

500 г риса, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 300 г тертого сыра, 500 г бульона, 5 помидоров, перец, соль.

Пассеровать нашинкованный лук. Рис добавить в лук, прогреть. Влить бульон с солью и перцем и тушить до готовности. Половину тертого сыра смешать с рисом. Припустить грибы и нарезанные ломтиками помидоры, положить в смазанную жиром и обсыпанную сыром форму, сверху плотно уложить горячий рис, затем форму опрокинуть на подогретое блюдо. Подать к столу, посыпав оставшимся сыром.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С РИСОМ

500 г грибов, $^3/_4$ стакана риса, 4 яйца, 1,5 стакана молока, 5 ст. ложек жира, соль.

Отварить по отдельности грибы и рис. Выложить рис на обильно смазанный маслом противень, сверху поместить грибы. Взбить яйца с молоком, добавить измельченную петрушку и соль. Полить грибы приготовленной заправкой. Сбрызнуть жиром и запечь в средне нагретой духовке.

ПАШТЕТ ИЗ РИСА С ГРИБАМИ— «ТИМБАЛЛО ДИ РИЗО»

300 г риса, горсть мелко нарезанных грибов, зелень, 100 г ветчины, 1 стакан мелко нарубленного мяса или дичи, 3 помидора, 1 ст. ложка томата-пюре, сухари, перец, соль, масло, жир.

Сварить рис и откинуть на дуршлаг. Грибы и зелень обжарить в половине порции жира, прибавить воды и тушить до готовности. Затем добавить нарубленную ветчину, мясо, помидоры, томат-пюре и петрушку. Все потушить под крышкой в течение 15 мин. Посолить, поперчить. Добавить немного воды. Полученный сок вылить через сито на рис.

Взять форму для запекания, смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее часть риса, сделать в середине углубление, выложить в него рагу и засыпать сверху оставшимся рисом. Посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маслом. Форму поставить в духовку и запекать паштет до золотистого цвета. Подавать с зеленым салатом.

ПЛОВ С ГРИБАМИ

100 г риса, 75 г грибов, 200 г воды, масло, соль.

1. Свежие грибы — белые, шампиньоны, подберезовики— нарезать мелкими кубиками, обжарить на масле. В кипящую воду добавить соль, масло, поджаренные грибы, засыпать промытый в горячей воде рис и варить как рассыпчатую кашу.

2. Грибы отварить, мелко нарезать и спассеровать на топленом масле. Смешать с полуотваренным рисом, добавить масло, довести до готовности под крышкой в духовке.

ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

2 кг говядины, 1100 г копченого шпика, 200 г шампиньонов, 2 желтка, 1 луковица, 4 ст. ложки сухарей, соль, перец, мускатный орех, сливки, жир.

Верхнюю или боковую часть задней ноги промыть и нарезать кусками, не прорезая насквозь так, чтобы сохранить основание (веером). Шпик и лук пропустить через мясорубку, смешать с нарубленными грибами, сухарями, солью, перцем и все вместе обжарить, добавив немного сливок. Охладить, добавить желтки. Между разрезанными пластами мяса положить начинку. Мясо сжать, придав первоначальную форму, обмотать чистой белой ниткой. Приготовленное таким образом мясо сначала обжарить, затем добавить горячий бульон и тушить под крышкой на слабом огне до готовности. Перед подачей нитку снять.

ШАРИКИ ИЗ РИСА С ГРИБАМИ

200 г риса, 30 г сушеных грибов, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 200 г бульона, 20 г тертого сыра, перец, соль.

Рис варить 15—20 мин. в подсоленной воде и откинуть на сито. Грибы замочить в теплой воде. Нашинкованный лук обжарить в масле, соединить с нарезанными грибами, бульоном, сыром, поперчить. Все тушить 10—15 мин. Затем смешать рис и приготовленную массу с томатом-пюре и сформовать шарики. При подаче украсить веточками петрушки и зеленым горошком.

МЯСО МОЛОТОЕ ЗАПЕЧЕННОЕ

500 г молодой говядины, 300 г молотой свинины, 250 г грибов, 2 яйца, 1 стакан молока, 3 картофелины, 5 ст. ложек жира.

Молотое мясо посолить, поперчить, добавить сваренные и нарезанные полосками грибы, яйца, молоко, вареный и растертый картофель. Выложить полученную массу на смазанный маслом противень, полить жиром и поставить в духовой шкаф. Запекать до образования розовой корочки. На гарнир можно подать жареный картофель и салат.

ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ ПО-БОЛГАРСКИ

1 кг говядины, 500 г свежих грибов, 3—4 ст. ложки жира, 150 г сала, 20 горошин черного перца, соль, петрушка.

Говядину нарезать кусками и обжарить в жире, посолить, поперчить. Дно кастрюли выложить тонкими ломтиками сала, на него положить мясо, сверху — крупно нарезанные грибы. Влить 2 стакана горячей воды, добавить черный перец, посолить, довести до готовности, прикрыв крышкой.

МЯСО ПТИЦЫ В ГРИБНОМ СОУСЕ

1,5 кг мяса птицы, 4 ст. ложки масла, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 1 долька чеснока, соль, молотый перец, 2 стакана сливок, 1 стакан молока, 2 ст ложки муки, зелень.

Птицу разделать на куски, обжарить в масле, добавить лук и грибы и также обжарить, добавить воду, сливки, соль, перец и тушить до готовности. Добавить мелко нарезанный чеснок, зелень и загустить до готовности. Добавить мелко нарезанный чеснок, зелень и загустить разведенной в молоке мукой. Дать закипеть. Положить куски птицы в глубокую посуду, залить соусом. На гарнир можно подать зеленый горошек.

ТЕЛЯТИНА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

1 кг телятины, 300 г грибов, 2 моркови, 1 луковица, корень сельдерея, 1/2 стакана жира.

Телятину нарезать порционными кусками, залить их горячей водой, чтобы вода покрыла мясо, посолить и поставить варить. Когда мясо станет полумягким, прибавить 1 — 2 моркови, корень сельдерея и лук. Грибы нарезать ломтиками, припустить до мягкости с жиром и черным перцем, время от времени подливая небольшими количествами бульон, в котором варится мясо.

Готовое мясо вынуть из бульона, положить на тарелку. Соединить с грибами. Подавать с картофельным пюре.

КАНАПЕ С ОТВАРНОЙ КУРИЦЕЙ

2 ножки отварной курицы, 2 ломтика белого хлеба, жир для жарения, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 маринованных гриба, 1 соленый огурец, горчица, соль, черный перец, 0,5 стакана бульона, 2 ст. ложки майонеза.

Отварное мясо очистить от сухожилий и мелко нарезать. Прибавить нарезанные соломкой грибы и соленый огурец, и нарезанное кубиками яйцо. Смесь посолить, заправить по вкусу черным перцем, горчицей и 2 каплями рома, затем равномерно нанести на подготовленные канапе. Непосредственно перед подачей на стол канапе залить разбавленным соусом майонеза.

КАНАПЕ С ОТВАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ

2 толстых ломтика белого хлеба, 150 г телячьей вырезки, 1 пучок кореньев для супа, 0,5 головки репчатого лука, 1 ст. ложка майонеза, 3 вареных или маринованных гриба, 1 соленый огурец, 1 чайная ложка горчицы, черный перец, 0,5 лаврового листа, петрушка, соль, жир для жарения.

Коренья для супа и лук мелко нарезать, припустить до мягкости в небольшом количестве жира, залить 2 стаканами воды и довести до кипения. Прибавить мясо, очищенное от сухожилий и слегка отбитое тяпкой, и варить 60—75 минут. К концу варки прибавить соль, черный перец и лавровый лист. Сваренное мясо охладить и нарезать мелкими кубиками. Прибавить к нему огурец, грибы и сваренные овощи, также нарезанные мелкими кубиками, майонез и горчицу. Приготовленную смесь выдержать в течение 15 минут, затем нанести более толстым слоем предварительно приготовленные (поджаренные) канапе и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Подать с салатом из свежих овощей.

ГЮВЕЧ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБАМИ

800 г жирной телятины, 300 г грибов, 2 луковицы, 1/2 стакана жира, 10 стручков сладкого болгарского перца, 6—7 зубчиков чеснока, 1/2 стакана риса.

Телятину нарезать крупными кусками и обжарить в жире. Мелко нарезанный лук и крупно нарезанные грибы обжарить, посолить и соединить с мясом. Когда мясо станет мягким, прибавить крупно нарезанный сладкий и острый перец, чеснок, рис. Сверху уложить ряд ломтиков красных помидоров и доварить при слабом кипении.

Подать, предварительно обсыпав мелко нарезанной петрушкой.

ТЕЛЯЧЬИ ОТБИВНЫЕ С ГРИБАМИ

6 порций телячьих отбивных, 250 г грибов, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 морковь, 10—15 горошин черного перца, 1/2 стакана столового вина, 150 г соленых огурчиков.

Отбивные обжарить в жире и выложить на тарелку. В оставшемся жире спассеровать нарезанные ломтиками грибы и морковь, добавить, пассеруя, муку и томат-пюре. Влить горячей воды и вина. Добавить перец, в полученном соусе доварить отбивные на слабом огне. Перед снятием с огня добавить нарезанные кубиками соленые огурчики. Подавать с картофельным пюре и зеленым горошком.

БЕЛОРУССКАЯ МЯСО-ГРИБНАЯ ТУШАНКА

500—700 г мяса, 1 кг свежих грибов, 3 луковицы, корень сельдерея, корень петрушки, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 1 головка чеснока, 1 стакан кипятка.

Мясо нарезать кусочками, как для гуляша. Грибы измельчить. Засыпать масло грибами, пряностями, залить кипятком, посолить, поставить в духовку в закрытой глиняной посуде на 1—1,5 часа.

МЯСО С ГРИБАМИ ПО-ВЕНГЕРСКИ

4 ломтика мяса по 180 г, 80 г жира, 1 луковица, 1 стакан красного вина, 150 г вареных грибов, мука, красный перец, соль перец, 2 помидора.

Мясо отбить, обвалять в муке, быстро заварить в сильно разогретом жире. Снять, обжарить нарубленный лук. Снять с огня, добавить красный перец, помидоры, залить вином и потушить. Мясо переложить в кастрюлю, вылить на него соус или воду, чтобы она покрыла мясо. Когда мясо станет мягким, добавить нарубленные грибы, которые предварительно должгны быть обварены. Подать с отварным картофелем.

БИФШТЕКС ПРОВАНСАЛЬСКИЙ

150 г телячьего фарша, 30 г белых грибов или шампиньонов, пол-яйца, мука, жир, перец.

Свежие грибы очистить, обмыть, мекко нарезать и соединить с пропущенной через мясорубку телятиной. Добавить яйцо, соль, черный перец. Фарш тщательно выбить. Затем разделать бифштексы продолговатой формы, панировать их в муке и обжарить на разогретой сковороде с жиром. На гарнир подать отварные овощи, заправленные спассерованным маслом.

РУЛЕТ С МЯСОМ И ГРИБАМИ ПО-ВЕНГЕРСКИ

5 ромштексов, телячьи мозги, 2 яйца, 2 стручка перца, 90 г жира, 1 ст. ложка муки, 2 луковицы, 1/2 дольки чеснока, 150 г белых грибов, 100 г шпика, петрушка, красный перец, соль, черный перец.

Грибы нарезать, быстро обжарить на сковороде и приправить солью и перцем.

Шпик нарезать мелкими полосками, слегка обжарить. Добавить перец, нарезанный тонкими кольцами. С мозгов удалить пленку, крупно нарезать, смешать с ложкой мелко нарезанного лука и обжарить со шпиком. Приправить солью, красным и черным перцем, посыпать зеленью петрушки. Когда все зажарится, влить взбитые яйца, снять с огня после затвердения яиц.

Ромштексы отбить, поперчить, посолить. Остуженную массу для начинки распределить на ломтиках мяса, сложить ломтики в трубочку и обвязать ниткой. Рулеты выложить на сковороду и обжарить. Лук и чеснок нарубить и обжарить. Добавить муку и воду. Приготовив соус, потушить в нем рулеты, примерно 1,5 часа, затем добавить грибы, в соус добавить сметаны и перемешать. Тушить еще 15 минут.

Перед подачей удалить нитки, рулеты нарезать наискось, выложить на горячее блюдо и залить соусом.

АНТРЕКОТ С ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ

1250 г антрекота, 200 г лука, 400 г грибов, 1/2 стакана растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 кг картофеля, 1/2 стакана вина, 1 л бульона или воды, 1 стакан сметаны, зелень, соль, перец.

Нарезать мясо крупными кусками, слегка отбить, обжарить в сильно нагретом масле, обваляв в муке, сложить в кастрюлю. Спассеровать в том же масле лук с мукой, залить вином, бульоном, добавить сметану, соль, перец и варить 10 мин. Готовый соус процедить на обжаренное мясо, положить туда отдельно обжаренные грибы и варить до готовности.

Очищеный картофель нарезать кубиками и отварить. Подавать антрекот с грибами и соусом с гарниром из картофеля с зеленью.

БИФШТЕКС С ГРИБАМИ «СУМЧАТЫЙ»

250 г говяжьей вырезки, 20 г сливочного масла, 60 г свежих грибов, зелень петрушки, толченые сухари, лимонная цедра, 1/2 яйца, соль, молотый перец, паприка.

Крупно нарезанные грибы жарить 5 мин. в сливочном масле. Сухари, петрушку, цедру и взбитое яйцо перемешать, вылить на сковороду. Заправить массу солью, черным перцем и паприкой, хорошо перемешать.

Кусок вырезки надрезать по длине, заложить в надрез начинку, зашить и обжарить на масле с обеих сторон. Затем мясо выдержать 2 часа в духовке на слабом огне, часто поливая образовавшимся соком.

Подавать с жареным картофелем и зеленым салатом.

МЯСО С ГРИБАМИ ПО-КОРЕЙСКИ

На 500 г говядиины 500 г шампиньоиов, 10 г сахара, 80 г сливочного масла, 1 луковица, 40 г муки, чесиок, 1/2 моркови, кореиь петрушки, 2 стакаиа воды, паприка, соль.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, пересыпать накрошенными чесноком, морковью, петрушкой, сахаром, солью, паприкой, выдержать 1 час под крышкой. Шампиньоны нарезать и обжарить в масле, влить воду и тушить до готовности. За полчаса до подачи поставить мясо на сильный огонь, добавить мелко нарезанный лук, масло, воду. За 10 мин. до конца варки добавить грибы и заправить разболтанной в воде мукой. Подавать с рисом.

ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ, БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ

600 г говядииы, 400 г грибов, 400 г баклажаиов, 300 г помидоров, 80 г масла, 20 г томата-пюре, 40 г стручкового перца, лавровый лист, петрушка.

Мягкое нежилистое мясо обжарить в масле до образования румяной корочки, добавить томат, 1/2 стакана воды, лавровый лист и тушить под крышкой до готовности. Затем разрезать мясо на 3 ломтика и в той же посуде засыпать нашинкованным и обжаренным луком, грибами, зеленым перцем. После этого тушить 5—8 мин. Готовое мясо положить на блюдо, залить соусом с грибами и посыпать зеленью.

Баклажаны и помидоры нарезать кружками, обжарить на масле и вперемежку уложить возле мяса, как гарнир.

ГУЛЯШ ИЗ ГРИБОВ

1 кг свежих грибов, 75 г копченого шпика, 2 стручка сладкого перца, 4 луковицы, 4 помидора, сметана, сливки, соль, черный перец, петрушка.

Грибы очистить и нарезать крупными кусками. Шпик, перец и лук нарезать кубиками. Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена, нарезать полосками. Шпик растопить и обжарить в нем кубики лука и сладкого перца в течение 2 мин. Добавить грибы и тушить еще 2 мин., посолить, поперчить, добавить сливки, сметану и тушить еще 15 мин. Готовый гуляш посыпать зеленью.

ЗАДНЯЯ НОЖКА БАРАШКА, ТУШЕНАЯ С ГРИБАМИ

1задняя ножка барашка, 300 г грибов, 1 стакан белого столового вина, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 20—25 горошин черного перца, жир, соль, вода.

Ножку барашка вымыть, обсушить салфеткой, посолить и обжарить со всех сторон в 1/2 стакане жира. Влить стакан вина и стакан воды. Прибавить мелко нарезанные грибы и черный перец. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и тушить на слабом огне. Когда мясо почти готово, прибавить муку, томат-пюре, предварительно обжаренные в 2 ст. ложках жира и разведенные водой, и поварить еще 10—15 мин. Готовое мясо нарезать ломтиками, уложить в блюдо и залить частью соуса.

Подавать с жареным картофелем и отварным зеленым горошком. Оставшуюся часть соуса подать в соусник.

ГРИБЫ С СОСИСКАМИ

400 г грибов, 400 г сосисок, 2 луковицы, 100 г жира, 6 картофелин, соль, перец, чесиок или тмии.

В кастрюле разогреть жир, обжарить мелко нарезанный лук, добавить крупно нарезанные грибы—белые, шампиньоны, рыжики—влить бульон или воду и тушить под крышкой 10 мин. Добавить нарезанные кружочками сосиски, нарезанный кубиками картофель, немного чеснока, соль и продолжить тушение до полной готовности. При подаче можно добавить сметану, паприку. Подавать без гарнира.

МОЛОДАЯ БАРАНИНА С ГРИБАМИ

1 кг мяса, 750 г грибов, 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 60 г масла, уксус, соль, перец.

Нарезанное на куски мясо отварить в подсоленной воде до готовности. Грибы залить кипящей подсоленной водой с уксусом, выдержать 2 минуты, вынуть из воды, отцедить и отваривать 20 минут. Прибавить к мясу вместе с разведенной в холодном молоке мукой и оставшимся маслом. Перемешать и выдержать на огне 5—6 мин. Посыпать перцем и подать с отварным рассыпчатым рисом.

СВИНОЙ ШНИЦЕЛЬ С ГРИБАМИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

2 шницеля, пол-луковицы, базилик, тмин, 250 г помидоров, соль, перец, 2 ст. ложки тертого сыра, 250 г тушеных грибов, жир, томатный соус.

Шницели натереть солью, перцем, рубленным луком, базиликом и тмином, обжарить с двух сторон на сковороде. Снять, на той же сковороде слегка обжарить дольки помидоров. Выложить шницели на помидоры и обложить тушеными грибами. Полить томатным соусом.

Посыпать сыром и подать с рассыпчатым рисом.

РУЛЕТ С ГРИБАМИ «БАРАНИЙ РОГ»

На 800 г баранины 250 г свежих грибов, 80 г белого хлеба, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 40 г сыра, 80 г жира, перец молотый, лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Пропустить молодую баранину через мясорубку, добавить замоченный хлеб, соль, перец, растопленное масло и измельченный в ступке лавровый лист. Фарш тщательно перемешать, разложить на смоченный водой стол и разравнять так, чтобы получился прямоугольник. Начинку, состоящую из мелко нарезанных и обжаренных грибов, отварных яиц, зелени и перца с солью, положить на подготовленное мясо ровным слоем. Затем свернуть рулет, придать ему форму рога и уложить на смазанный маслом противень . Запечь рулет в духовке, предварительно смазав взбитым яйцом, посыпав тертым сыром и полив жиром.

Подавать с жареным картофелем и зеленым горошком.

КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ С ГРИБАМИ ПО-ЛЕСНОМУ

5 кусков корейки свиной, 300 г грибов, 4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 50 г сыра, зелень, соль, перец, 2 яйца, сухари.

Надрезать каждую котлету до ребрышка и отбить. Грибы потушить с луком. Добавить соль, перец, зелень, тертый сыр, перемешать. Начинить котлеты грибным фаршем как бутерброд, запанировать в сухарях, муке и яйцах и поджарить на слабом огне.

БОБЫ С ГРИБАМИ В ГОРШОЧКЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

500 г баранины или свинины, 500 г стручковой фасоли, 250 г лисичек или белых грибов, 2 луковицы, 2 ложки томата-пюре, 4 помидора, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, немного сметаны, 1/2 стакана тертого сыра, соль, перец.

Мясо нарезать кубиками и обжарить с нарубленным луком и помидорами. Когда мясо будет наполовину готово, добавить стручки фасоли, сломанные пополам, залить горячей водой, посолить, поперчить и поставить тушить на слабом огне.

Грибы нарезать ломтиками, потушить до мягкости, добавить томат-пюре, яйцо, сметану, посыпать мукой, еще слегка потушить. Затем смешать грибы с фасолью, посыпать тертым сыром и ненадолго поставить в духовку, чтобы блюдо запеклось.

БАМИ С ГРИБАМИ ПО-ИНДОНЕЗИЙСКИ

На 50 г свежих грибов 100 г орехов, 100 г лука, 120 г свинины, 2 дольки чеснока, 50 г растительного масла, 4 помидора, красный маринованный перец, стебли чеснока, зелень петрушки, 1/2 лимона, перец, соль.

Из яиц, соли и воды приготовить массу для омлета и дать ей постоять. Отварить в крутом кипятке в течение 10 мин. орехи. На сковороду с разогретым маслом положить нарезанные грибы, нашинкованные лук и чеснок, нарезанное кусочками мясо, измельченные помидоры, мелко нарубленные стручки перца, молодые стебли чеснока, зелень и все это тушить 30 мин. Орехи смешать на сковороде с мясом и заправить солью. Приготовить омлет и нарезать его полосками. Мясо и овощи подать в глубокой посуде, полоски омлета положить поверх мяса крест-накрест, полить соком лимона и посыпать зеленью.

ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-РУМЫНСКИ

1 кг шампиньонов, 250 г мякоти свинины, 1 ст. ложка риса, 1 стакан сметаны, петрушка, 100 г лука, 2 ст. ложки муки, растительное масло, 1 яйцо, 1 стакан бульона, соль, красный и черный перец.

Мясо пропустить через мясорубку. Спассеровать в масле лук, смешать с мясом, мелко нарезанными ножками грибов, перцем, солью и петрушкой и жарить до готовности грибов. Добавить отваренный заранее рис и сырое яйцо и перемешать. Фаршем начинить шляпки грибов, уложить их в смазанный маслом сотейник и поставить в духовку.

Приготовить соус из поджаренной муки, соли, красного перца, сметаны и мясного бульона, варить 20 мин. Грибы подавать, залив соусом.

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА С ШАМПИНЬОНАМИ

1200 г мяса кролика, 400 г шампиньонов, 2 дольки чеснока, петрушка, 4 ложки растительного масла, 125 г шпика, 12 маленьких луковиц, 2 рюмки белого вина, 1 стакан горячей воды, 2 ст. ложки томата-пюре.

Чеснок, три луковицы и петрушку мелко порубить. В кастрюлю для тушения влить растопленное масло, положить в него нарезанный ломтиками шпик и подготовленные куски кролика, добавить оставшиеся целые луковицы, а также подготовленную нарубленную массу из лука и зелени и тщательно перемешать. Подлить немного воды и белого вина. Поставить тушить на 1 час.

Шампиньоны перебрать, вычистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Добавить томат-пюре. Затем поместить грибы с томатом в кастрюлю с кроликом и тушить до готовности.

Мясо кролика следует подавать на разогретых тарелках. Залить соусом. Рассчитано на 6—8 порций.

УТКА С ГРИБАМИ

1 тушка утки, 500 г грибов, 1/2 стакана жира, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2—3 очищенных помидора, черный перец.

Разрубить на порционные куски утку, залить водой и поставить на огонь, когда закипит, подсолить. Когда мясо станет мягким, приготовить соус, поджарив с жиром мелко нарезанный лук, муку и помидоры. Затем соус развести бульоном и залить им куски мяса. Прибавить грибы, нарезанные полосками. Посолить по вкусу и тушить на слабом огне. Перед подачей посыпать перцем.

КОТЛЕТЫ ИЗ ГОЛУБЯ С ГРИБАМИ ПО-АЛЖИРСКИ

На 1 тушку голубя 50 г сушеных грибов, 10 г муки, 1/2 яйца, мускатный орех, соль.

Подготовленную тушку голубя отваривают и дают остыть в бульоне. Затем надо вырезать из нее филе, придать форму котлеты и слегка отбить. Отделить от костей мясо, нарезать мелкими кубиками и добавить мелко нарезанные и сваренные грибы. Все это хорошенько перемешать, посыпать солью и мускатным орехом. Отдельно приготовить на бульоне белый соус и ввести в него желток. Смешать соус с подготовленной массой, немного подогреть, затем охладить.

Отбитые куски филе намазать с одной стороны остывшей начинкой, панировать в муке, смочить в яйце, снова панировать в сухарях и обжарить во фритюре.

Подать с картофельным пюре и с соусом с каперсами.

ОХОТНИЧЬЕ БЛЮДО ПО-ЛАТЫШСКИ

500 г мяса дичи, 3 луковицы, 300 г грибов, 100 г жира, 3 моркови, 500 г картофеля, соль, ягоды можжевельника.

Мясо нарезать на куски, обжарить в жире, добавить кольца лука и мелко нарезанные белые грибы, рыжики или маслята. Тушить, по мере необходимости подливая воду, добавить специи, нарезанную соломкой морковь и картофель брусочками и продолжать тушение до полного размягчения овощей.

ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ С КАШЕЙ ПО-ЛИТОВСКИ

1 гусь, 20 шт. белых сушеных грибов, 2-3 стакана гречихи, 2 яйца, 50 г масла, 1 морковь, петрушка, укроп, 2 луковицы, 150 г сала.

Гуся разрезать сзади вдоль хребта, вынуть кости, не нарушая кожи. Кости разломать и отварить в 1 л воды с морковью, грибами, маслом и зеленью. Нашинковать отваренные грибы. Вынуть кости, всыпать в отвар гречневую крупу, перекаленную и перемешанную со взбитым яйцом; тушить до готовности каши. Начинить гуся кашей, зашить, обложить салом и зажарить на противне в духовке.

ИНДЕЙКА ПО-РЫЦАРСКИ С ГРИБАМИ

На 500 г индейки с грудкой 100 г белых сушеных грибов, 1 луковица, 20 г моркови, 1 долька чеснока, 2 яйца, 60 г сухого белого вина, 20 г жира, 20 г масла, 120 г риса отварного, зелень, лавровый лист, перец горошком, сало-шпик, соль.

Индейку разделать, отделив кости и мясо. Кости, мясо (исключая грудинку), потроха положить в кастрюлю. Грибы мелко нарезать, потушить с измельченными морковью, луком, корнем сельдерея и петрушки, лавровым листом и перцем. Положить в кастрюлю индейку, залить водой и вином, довести до кипения и варить на слабом огне 40—50 мин. Полученный бульон процедить, положить в него белые грибы, пропущенные через мясорубку, посолить по вкусу. Взбить желток со сливками и влить туда немного бульона, непрерывно помешивая. Вылить в бульон эту массу и варить 5—7 мин., не доводя до кипения.

Белое мясо разрезать на несколько кусков, обвалять в сухарях и обжарить в кипящем жире до золотистого цвета.

Сваренное в бульоне мясо пропустить через мясорубку, подогреть, поливать соусом до тех пор, пока не образуется густая масса. Выложить на середину блюда, вокруг уложить отварной рис, а по краям—кусочки обжаренного белого мяса с ломтиками поджаренного до хруста сала-шпика. Отдельно подать оставшийся горячий соус.

ЦЫПЛЕНОК ПО-КАИРСКИ С ГРИБАМИ

На 250 г цыпленка 50 г свежих грибов, 20 г оливкового масла, 10 г лука, 10 г ветчины, 30 г помидоров, 50 г лапши, 10 г сливочного масла, зеленый салат, зелень, соль.

Филе и ножки цыпленка обжарить в оливковом масле, пока подрумянятся. Добавить мелко нарезанный лук, вареную ветчину, грибы и ароматическую зелень. Залить бульоном и проварить.

Затем прибавить мелко нарезанные помидоры, посолить и тушить 15—20 мин. до готовности. Готовые куски подать с заправленной маслом лапшой и зеленым салатом.

ЦЫПЛЯТА ПО-МЕКСИКАНСКИ

210 г цыплят, 30 г оливкового масла, 20 г белого вина, 50 г мясного сока, 6 г томата-пюре, 80 г белых грибов, 60 г помидоров, 50 г сладкого перца, 50 г белого хлеба, мука, соль.

Порционные куски цыпленка обжарить в масле до образования румяной корочки. Затем залить белым вином, мясным соком, добавить томат-пюре и тушить до мягкости.

Свежие грибы пожарить на решетке и нарезать мелкими ломтиками, помидоры очистить от кожицы и семян и пожарить. Сладкий перец очистить, панировать в муке, посолить и тоже поджарить на оливковом масле.

Мясо положить на поджаренные в масле ломти хлеба, а гарнир разложить букетиками вокруг него, залить мясным соком.

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Тушка цыпленка, 300 г грибов, 1 луковица, 1 стакан белого вина, 2 желтка, 1 чайная ложка муки, сок лимона.

Полить тушку цыпленка 1/2 стакана жира и запечь до образования румяной корочки. Поливать время от времени собственным соком и жиром. Вынуть, остудить и нарезать порционными кусками.

Слить жир и потушить в нем нарезанные ломтиками грибы, нарезанный лук, доливая по кофейной чашечке воды. Посолить, поперчить, положить сверху куски мяса и залить белым вином. Плотно закрыть кастрюлю крышкой и варить на слабом огне 25—30 мин. Вынуть мясо, уложить на подогретую тарелку, сверху положить грибы. Соус процедить, прибавить муку, размешанную желтками. Соус прокипятить, заправив соком лимона. Залить соусом куски цыпленка, уложенные с грибами на блюдо.

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРИБОВ

2 тушки цыплят, 300 г грибов, 3—4 ст. ложки жира, красный перец, соль.

Выпотрошить и промыть тушки цыплят, посолить.

Грибы нарезать мелкими кусочками, поджарить с жиром, посолить и посыпать красным перцем. Нафаршировать цыплят грибами. Покрыть тонкими ломтиками шпика и обвязать нитками. Печь, пока мясо не станет мягким. Снять ломтики шпика и запечь цыплят в духовке на сильном огне до образования румяной корочки.

ЦЫПЛЯТА С ГРИБАМИ В ЯЙЦЕ ПО-ЯПОНСКИ

1 цыпленок, 2 ст. ложки масла, 200 г шампиньонов, 1/2 луковицы, 1/3 стакана зеленого горошка, 1 ст. ложка зелени, 1 неполная чайная ложка сахара, 3—4 яйца, 3 ст. ложки десертного вина, соль.

Цыпленка очистить, удалить кожу, кости, сварить бульон, который должен выкипеть до 1/4 л. Сырое куриное мясо нарезать тонкими полосками и жарить в масле до светло-коричневой корочки. Добавить грибы, горошек и нарезанный лук, приправить зеленью, солью и сахаром и тушить до готовности. Бульон остудить. Яйца сильно взбить и добавить к бульону, добавить прочие продукты и распределить все на 4 порции в маленьких мисочках. Мисочки поместить в большой горшок, наполненный водой (горячей) и поставить в духовку, чтобы яичная масса загустела. Сразу же подать на стол с гренками.

ОСЕТРИНА ПО-РЫБАЧЬИ

На 500 г осетрины 150 г свежих грибов, 150 г репчатого лука, 50 г растительного масла, 20 г муки, 200 г помидоров, 4 дольки чеснока, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец, соль.

Рыбу порезать порционными кусками, посолить. Поджарить на растительном масле лук, добавить муку, измельченные на терке помидоры, нарезанные отваренные грибы. Рыбу уложить в глубокую сковороду, добавить чеснок, зелень, лавровый лист, перец, залить соусом и запечь на умеренном огне в духовке.

КУРИЦА В ВИНЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ—КОК' О ВЕН

1—2 небольших цыпленка, 2 ст. ложки курного жира или сливочного масла, 100 г шпика, 8 луковиц, 150 г шампиньонов, 1 рюмка коньяка, 1/2 л красного вина, 3—4 стебелька тимьяна, 1 лавровый лист, долька чеснока, 1 ст. ложка муки, соль, перец.

Подготовленные тушки разделить каждую на 4 части и обжарить в достаточном количестве жира. Обжаренные куски снять со сковороды, положить в нее нарезанный кубиками шпик, 2 луковицы, мелко нарезанные грибы и толченый чеснок. Слегка потушить. Затем снова положить в сковороду куски курицы, влить коньяк, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян, лук. Все хорошо перемешать и добавить красного вина. Приправить солью и перцем. Затем мясо вынуть, а соусу дать наполовину выкипеть. Этим соусом полить горячее мясо и подать к столу.

САЛАКА С ГРИБАМИ

8 крупных салак или мелких сельдей, 100 г грибов, 3 ст. ложки маргарина, 1 луковица, соль, перец, уксус, петрушка, овсяные хлопья, 4 ломтика копченого шпика.

Очистить свежую салаку или сельдь, вынуть позвоночник, стараясь не повредить кожу. Рыбу промыть, сбрызнуть уксусом. Мелко нарезать грибы и лук. Поставить тушить с жиром, добавить соль, перец и столько овсяных хлопьев, чтобы образовался густой фарш. В распластанную рыбу положить фарш, накрыть другой рыбой, обернуть шпиком, поместить на противень и жарить в духовке 30 мин. Подавать с картофелем и салатом.

КУРИЦА С ГРИБАМИ ПО-МАДРИДСКИ

1 курица, 250 г шампиньонов, 1 луковица, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 3 картофелины, 2 стручка сладкого перца, 1/2 стакана белого вина, соль, перец.

Курицу выпотрошить и натереть солью и перцем. Масло растопить и слегка обжарить в нем мелко нарубленный лук, добавить очищенные, мелко нарубленные шампиньоны и небольшое количество воды. Тушить до полуготовности. Наполнить начинкой курицу, зашить и обжарить со всех сторон на масле. Через 15 мин. добавить сырой картофель, нарезанный дольками и перец, нарезанный тонкими кольцами вместе с семенами. Затем добавить вино (если жидкости недостаточно, можно добавить небольшое количество воды).

ХРЯЩИ С ШАМПИНЬОНАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

160 г хрящей рыб осетровых пород, 40 г шампиньонов, 10 г сливочного масла, 100 г томатного соуса, укроп.

Вареные хрящи и припущенные шампиньоны нарезать ломтиками, прогреть в сотейнике со сливочным маслом и томатным соусом.

При подаче положить хрящи и шампиньоны на сковороду, довести до кипения и посыпать укропом.

ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ ПО-АМЕРИКАНСКИ

1 щука весом 1,5—2 кг, 3 ломтика шпика, жир, сливки, мука. Для начинки: 300 г шампиньонов или белых грибов, лук, 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана панировочных сухарей, сельдерей, петрушка, соль, перец.

Щуку очистить, удалив голову, хвост и кости. Для начинки слегка обжарить нарубленный лук, добавить тонко нарезанные грибы и сельдерей и поставить тушить. Затем добавить сухари и петрушку.

Массу приправить солью, перцем и нафаршировать ею предварительно натертую солью и лимонным соком рыбу. Рыбу зашить, посолить, поперчить и положить на предварительно смазанную маслом сковороду. Сверху положить несколько ломтиков шпика и поставить в горячую духовку. Через 10 мин. убавить огонь, полить рыбу растопленным маслом и тушить 30 мин. Затем выключить духовку и оставить в ней рыбу еще на 10 мин. Слить сок, смешать со сливками и мукой и подать рыбу, полив ее этим соусом.

ФИЛЕ ПАЛТУСА С ГРИБАМИ ПО-ИРЛАНДСКИ

На 1 кг палтуса 100 г грибов, 250 г яблочного сока, 50 г сливочного масла, 125 г сливок, сельдерей, паприка.

Филе палтуса отварить в воде с добавлением яблочного сока до полуготовности. Грибы нарубить, обжарить на масле, уложить в кастрюлю и залить сливками. Туда же разместить филе палтуса и жарить до тех пор, пока не загустеют сливки. При подаче посыпать зеленью сельдерея и паприкой.

ТАНЬ СУ Ю—КИСЛО-СЛАДКАЯ ЗАСАХАРЕННАЯ РЫБА С ГРИБАМИ ПО-КИТАЙСКИ

500 г какой-нибудь пресноводной рыбы, 1/2 стакана растительного масла, 2 ст. ложки сахара, имбирь на кончике ножа, 200 г свежих грибов, 200 г лука-порея, 2—3 картофелины, уксус, соль.

Рыбу очистить и вымыть, не разрезая на части обжарить с обеих сторон до появления хрустящей корочки. Взять небольшую чистую сковороду и зажарить в ней сахар—он должен стать коричневого цвета. Затем взять кастрюлю, влить в нее немного уксуса, положить соль, зелень, имбирь, тонко нарезанные стебли лука-порея, грибы, нарезанные ломтиками, сырые ломтики картофеля и все поставить тушить. Когда овощи станут мягкими, добавить жженый сахар. Соус должен быть в меру густым и достаточно кислым. Вылить его на еще теплую рыбу.

СУДАК В СОУСЕ С ГРИБАМИ

150 г судака, 30 г шампиньонов или белых грибов, 4 шт. раковых шеек или 16 крабов, десятая часть лимона, 100 г соуса.

Филе судака нарезать по 6—8 кусочков и припустить. Готового судака уложить на порционную сковороду, сверху на рыбу положить прогретые шампиньоны или белые грибы и полить томатным соусом или паровым соусом.

При подаче блюдо довести до кипения, украсить раковыми шейками или кусочками крабов, а также кружочком очищенного лимона.

Так же можно приготовить осетрину, белугу, стерлядь, щуку, треску, налима и другую рыбу.

РЫБА С ГРИБАМИ ПО-ПАРИЖСКИ (А-ЛЯ ЖУЖУ)

На 500 г филе палтуса, камбалы или лососевых рыб 200 г шампиньонов или белых грибов, 50 г сливочного масла, 200 г лука, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, петрушка, соль, перец.

Филе рыбы натереть солью, перцем, уложить в форму. Обжарить на масле нашинкованные грибы и лук 5 мин., не снимая с огня добавить муку и струйкой вливать сметану. Мешать, пока не загустеет. Форму с рыбой залить смесью и поставить в духовку на 30 мин. Перед подачей отделить рыбу ножом от стенок, выложить на блюдо и обсыпать зеленью петрушки.

ТУШЕНЫЙ КАРП С ГРИБАМИ

1 карп весом около 1 кг, 300 г грибов, 1 ст. ложка изюма, 1 луковица, 1 стакан белого вина, 2 крутых яйца, 1 лимон, 15 маслин, 100 г масла, соль, перец.

У карпа удалить внутренности, голову и плавники, заложить на 15 мин. в подсоленный кипяток, вынуть и отделить кожу и кости. Мясо протереть сквозь редкое сито, смешать с солью, перцем, лимонным соком и выдержать. Грибы потушить в масле и выложить на дно огнеупорной стеклянной посуды. Вино вскипятить вместе с изюмом и немного охладить. К рыбной массе прибавить масло и вино с изюмом, смесь выложить на грибы и покрыть оставшимся маслом. Накрыть крышкой и тушить 10—15 мин. на слабом огне. Затем разделить на порции, переложить на тарелки и гарнировать маслинами, яйцами и ломтиками лимона.

ТРЕСКА С ГРИБАМИ «МИСТРАЛЬ»

На 400 г трески 120 г грибов, 3—4 помидора, 1/4 стакана сухого белого вина, 2 дольки чеснока, 4 ст. ложки оливкового масла, толченые сухари, соль.

Куски трески панировать в муке и обжарить со всех сторон. Обжарить отдельно в растительном масле мелко нарезанные грибы, очищенные от зернышек и кожицы помидоры, посолить, поперчить, добавить толченый чеснок и вино. Кипятить несколько минут на слабом огне. Полить полученной смесью рыбу, посыпать сухарями, сбрызнуть оливковым маслом и довести до готовности в духовке.

СЕЛЬДЬ ФАРШИРОВАННАЯ

150 г сельди, 50 г свежих шампиньонов, 40 г молока, по 15 г лимона, сухарей, сливочного масла, зелень, чеснок, перец, соль.

Подготовленную сельдь (желательно с икрой) разделать на филе без кожи и костей и вымочить в молоке в течение 2 часов.

Мелко нарубить ароматическую зелень (петрушку, укроп, тимьян и др.), промытые отваренные грибы, чеснок, ошпаренную икру от сельди, все перемешать, слегка поджарить на сливочном масле, заправить солью и черным перцем.

На каждое филе сельди положить подготовленный фарш, свернуть рулетом и перевязать ниткой. Затем уложить на смазанный маслом противень, сбрызнуть маслом, соком лимона, полить молоком, посыпать сухарями и запечь в жарочном шкафу.

СКУМБРИЯ С ГРИБАМИ

500 г скумбрии, 3 моркови, 2 луковицы, 250 г грибов, 6 помидоров, 1/2 стакана маслин, 1/2 стакана подсолнечного масла, красный и черный перец, петрушка.

Очистить и нарезать морковь, лук, потушить с подсолнечным маслом, добавить чуть воды и посолить. Когда овощи начнут прожариваться, прибавить нарезанные ломтиками грибы, измельченные помидоры и маслины. Когда сок помидоров выварится, налить горячей воды, перец и нарезанную петрушку. Варить соус на слабом огне 1/2 часа, затем переложить в подходящую посуду. Сверху уложить очищенную и промытую рыбу, запечь в духовке на сильном огне около 1/2 часа.

РЫБА ПО-СИЦИЛИАНСКИ

200—250 г судака, сазана или горбуши, 40 г репчатого лука. 110 г картофеля, 110 г кабачков, 60 г шампиньонов, 40 г оливкового масла, 40 г воды, 20 г лимона, перец, соль.

Крупную рыбу (сазан, судак, горбушу и др.) очистить и выпотрошить, сделать косые надрезы с обеих сторон тушки и положить в них по половине ломтика. Рыбу уложить на смазанное жиром металлическое блюдо, вокруг разложить нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанные кубиками картофель, кабачки и сверху уложить нарезанные тонкими ломтиками свежие грибы.

Посолить, поперчить, полить оливковым маслом и водой и запечь в средненагретом жарочном шкафу. На стол подать в том же блюде.

РЫБНОЕ ФИЛЕ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

800 г рыбного филе, 300 г грибов, 2 моркови, 2 корня сельдерея, 4 ст. ложки масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 луковица, лимонный сок, зелень.

Очищенные овощи натереть на терке, грибы порубить, все обжарить на масле, долить немного воды и тушить на слабом огне. Филе рыбы сбрызнуть лимонным соком, посолить, положить в форму, покрыть тушеными овощами и запечь в духовке. Незадолго до готовности влить в форму смесь томат-пюре и сметаны. Подавать в форме, посыпав зеленью.

ПЕЧЕНКА, ЖАРЕНАЯ С РИСОМ

140 г печенки, 30 г шампиньонов, 20 г муки, 15 г масла, 25 г репчатого лука, 10 г вина мадера, 150 г отварного риса, зелень, томат-пюре, соль, перец.

Печенку нарезать кусочками, положить на горячую сковороду, обжарить, посолить, соединить с пассерованным луком и отварными шампиньонами, посыпать пассерованной мукой, влить бульон, вино, добавить томат и прокипятить. Подать в соусе с припущенным или отварным рисом.

ПЕЧЕНЬ ГУСИНАЯ С ГРИБАМИ И С РИСОМ

На 100 г печени гусиной 50 г свежих грибов, 20 г гусиного жира, 1/2 луковицы, 80 г риса, 20 г сливочного масла, 20 г сыра, соль.

Нарезать печень кубиками и потушить несколько минут с луком и грибами. Отдельно потушить рис гусиным жиром, затем смешать с печенью и тушить до полной готовности. При подаче посыпать тертым сыром.

ШЕЙКА ГУСИНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ

На 1 шейку и печень гуся 50 г сала, 100 г телятины, 50 г шампиньонов, 50 г черствой булки, 120 г молока, 2 яйца, черный перец, мускатный орех, соль.

Телятину, сало, печень пропустить через мясорубку с отмоченной в молоке и отжатой булкой. Полученную массу растереть с желтками и соединить с мелко нарезанными шампиньонами. Приправить по вкусу солью, перцем, мускатным орехом. Фарш размешать с пеной из белков и не очень туго начинить им гусиную шейку. Шейку зашить, проколоть в нескольких местах, положить в подсоленный кипяток и варить под крышкой на слабом огне около 50 мин.

Подавать в горячем или холодном виде. В последнем случае выдержать шейку под прессом, а затем нарезать ломтиками.

ЛАНКАШИРСКИЙ ОБЕД С ГРИБАМИ В ОДНОМ БЛЮДЕ

1 кг бараньей шеи, 3 бараньих почки, 1 кг картофеля, 300 г грибов, 3 луковицы, 1/2 л мясного бульона, 60 г сливочного масла, соль, перец.

Мясо с бараньей шеи нарезать кружками и удалить излишний жир. Картофель нарезать крупно, лук—мелко. Грибы вымыть и,, не снимая кожицы, порезать на половинки. Почки разрезать вдоль, удалить протоки, промыть. Все продукты сложить слоями в глубокий горшок, картофель положить сверху. Каждый слой посыпать солью, перцем, масло растопить и влить в горшок. Плотно прикрыть крышкой и поставить тушить на слабый огонь на 3 часа. Горшок надо время от времени встряхивать, чтоб пища не пригорела.

ПОЧКИ, ТУШЕНЫЕ С ГРИБАМИ И ФАСОЛЬЮ

300 г почек, 300 г стручковой фасоли, 250 г грибов, соль, перец, жнр, 1 ст. ложка муки, сметана, зелень.

Почки разрезать пополам, вырезать мочеточники, вымочить в сменяемой уксусной воде, обсушить, нарезать брусочками и обжарить в жире. Стручки фасоли нарезать и тушить в масле с водой. Добавить нарезанные белые грибы или рыжики, соль и тушить до готовности.

Затем опустить в кастрюлю обжаренные почки, обсыпать мукой, поварить, добавив сметану. Смешать грибы с почками и посыпать нарезанной зеленью.

МОЗГИ С ГРИБАМИ ПО-МАТРОССКИ

На 180 г мозгов 20 г сливочного масла, 30 г сухого красного внна, 150 г репчатого лука, 100 г свежих грнбов, 50 г соуса.

Мозги отварить, нарезать кусочками, полить растопленным маслом и красным вином. Потушить в масле нарубленный лук со шляпками грибов, подать под соусом из красного вина.

ПОЧКИ В СОУСЕ С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ ЗАПЕЧЕННЫЕ

750 г почек, 300 г ветчины, 300 г грибов, 300 г соленого вареного языка, 100 г слнвочного масла, сметанный соус, сыр.

Почки нарезать в форме крупной лапши, причем телячьи сырыми, а говяжьи—вареными. Так же нарезать ветчину и язык, свежие белые грибы или шампиньоны. Обжарить грибы и почки отдельно, а ветчину и язык вместе. Обжаренные продукты положить в посуду, добавить соус, томат, лук, перемешать. Смесь положить на сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

КУРИНЫЕ ПОТРОХА С ГРИБАМИ

250 г грибов, печенка, желудок, сердце, крылышки и шейка курицы, 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, черный перец.

Сварить в подсоленной воде потроха. Вынуть и мелко нарезать. Нарезать полосками грибы и обжарить с жиром в течение 15—20 мин. Спассеровать муку с маслом, развести бульоном, в котором варились потроха. Как только соус закипит, прибавить грибы и нарезанные потроха. Тушить еще 10—15 мин. Подавать горячими, посыпав черным перцем.

МОЗГИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПО-ПАРИЖСКИ

150 г говяжьих мозгов, 15 г сливочного масла, 20 г сыра, 50 г свежих грибов или шампиньонов, 10 г пшеничной муки, 20 г сливок, 15 г лимона, соль, уксус, белый корень, лук репчатый.

Мозги положить для обескровливания в холодную воду, снять оболочку. Затем погрузить в кипящую подсоленную и подкисленную воду и варить около получаса с добавлением кореньев, лука и специй. После варки мозги нарезать ломтиками. Из мучной белой пассеровки, бульона и белых корней приготовить белый соус. Варить более получаса, процедить, добавить горячие сливки, сок лимона, посолить по вкусу и положить сливочное масло.

Свежие грибы помыть, отварить в течение 5 минут, откинуть, ополоскать холодной водой, нарезать ломтиками и обжарить на сливочном масле.

В баранчик налить немного соуса, уложить нарезанные отваренные мозги, сверху положить поджаренные грибы, залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в жаровом шкафу.

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

300—400 г соленых грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 3—4 картофелины среднего размера, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, соль, черный молотый перец, укроп.

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками, уложить на дно сковороды, смазанной жиром. Соленые грибы (любые) отделить от рассола, промыть, нарезать соломкой, обжарить в растительном масле, соединить с обжаренным луком, поперчить, подсолить и положить в сковороду поверх слоя картофеля, а сверху—опять слой картофеля. Грибы с картофелем залить перемешанной с мукой сметаной и запечь в духовом шкафу. Подавать горячим, посыпав нарезанным укропом.

ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г свежих грибов, 10—12 картофелин, 50 г сала или 2 ст. ложки жира, 1 луковица, 2—3 ст. ложки сметаны, 1—2 помидора, соль, черный молотый перец, петрушка или укроп.

Грибы нарезать ломтиками, обжарить в жире, прикрыть крышкой и потушить с добавлением лука, сметаны и приправ. Картофель нарезать ломтиками, отварить в небольшом количестве воды. Воду слить, переложить в огнеупорную посуду, положить грибы и поставить в духовку на 15 мин. Подать, украсив помидором и зеленью.

ОМЛЕТНЫЙ «ТОРТ» С ГРИБАМИ

800 г белых грибов или шампиньонов, 12 яиц, 3 ст. ложки сметаны, масло, зелень, 1 луковица, 1 ст. ложка тертого сыра.

Молодые свежие крепкие грибы нарезать тонкими ломтиками, ножки мелко порубить, затем потушить в масле, добавив мелко нарезанный лук. Когда грибы будут мягкими, посолить, поперчить и заправить сметаной.

На трех сковородах одинакового размера пожарить омлеты. Яйца слегка взбить, умеренно посолить и добавить немного нарезанной зелени петрушки. Яичную массу сразу же вылить на горячую сковороду с сильно разогретым маслом.

Готовые омлеты переложить на подогретое круглое блюдо, между ними проложить слой горячей грибной начинки. Верхний омлет, не покрытый начинкой, посыпать тертым сыром и обильно полить растопленным маслом, Омлетный «торт» положить на несколько минут в духовку, чтобы слегка подрумянился сверху.

ОМЛЕТ С ШАМПИНЬОНАМИ ПО-БЕЛЬГИЙСКИ

На 100 г грибов 20 г масла, 4 яйца, 20 г муки, воды газированной 40 г, 40 г ветчины, черный перец, соль.

Мелко нашинкованные грибы потушить 10 мин. с петрушкой и перцем в масле. Из муки, газированной воды и желтков с добавлением соли замесить жидкое тесто, соединить со взбитыми белками и грибами, вылить на сковородку и жарить с двух сторон. Подать, обсыпав ветчиной.

ОМЛЕТ ГРИБНОЙ «МЕХИКО»

На 100 гг свежих грибов 5 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 100 г красного стручкового перца, 2 крупных помидора, 90 г томатного соуса, 30 г мясного сока.

Нарезанные ломтиками и спассерованные на сливочном масле грибы соединить с испеченным, очищенным, нарезанным соломкой и тоже спассерованным на масле перцем и очищенными от кожицы и семян, мелко нарезанными и поджаренными в масле помидорами.

Весь этот гарнир завернуть в поджаренный омлет и полить томатным соусом, разбавленным мясным соком.

ЯЙЦА В МЕШОЧЕК БЕЗ СКОРЛУПЫ С ГРИБАМИ

500 г грибов, 4—5 ст. ложек жира, 6—8 яиц, 2—3 чайные ложки уксуса, красный молотый сладкий перец, соль.

Перебрать и промыть грибы, мелко нарезать и тушить до мягкости, прибавив жира и соли, периодически добавляя немного горячей воды. Поперчить и положить на тарелку.

Отдельно выпустить из скорлупы яйца в подсоленную воду, прибавив уксус, и варить на слабом огне до тех пор, пока белок не приобретет известную плотность. Готовые яйца вынуть шумовкой, отцедить и поместить на грибы. Сверху полить разогретым маслом, добавив перец.

ЗЕЛЕНЫЙ ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

1 стакан мелко нарезанных грибов, 500 г щавеля (можно шпинат), петрушка, 4 яйца, соль, черный перец, масло.

Сварить щавель и петрушку в подсоленной вводе, отцедить и мелко нарубить. Взбить яйца, прибавить щавель, соль и перец. Смесь размешать и вылить на горячую большую сковороду со сливочным маслом. Омлет поджарить с двух сторон. Отдельно припустить в масле грибы, посолить по вкусу и поперчить. Приготовленный фарш положить на омлет, сложить вдвое и подать горячим, слегка посыпав нарезанной петрушкой.

ОМЛЕТ ИЗ ГРИБОВ

250 г шампиньонов или других грибов, 30 г масла, 3 яйца, 100 г сырого окорока, 4 ст. ложки муки, 2—3 ст. ложки сельтерской воды, петрушка, черный молотый перец, жир.

Грибы нарезать мелкими дольками, потушить в масле в течение 5—10 мин. с зеленью и специями. Из желтков, сельтерской воды и муки приготовить жидкое тесто сметанообразной консистенции, соединить с отдельно взбитыми в прочную пену белками, все смешать с грибами и запечь на сковороде в большом количестве жира.

Окорок мелко нарубить и соединить с омлетом. Подавать горячим, с салатом из свежих помидоров.

ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

200 г грибов, 2 стебля зеленого лука, 6 яиц, черный перец, укроп или петрушка.

Грибы мелко нарезать и припустить, добавив жира и воды. Затем поджарить с зеленым луком, заправить перцем и солью. Отдельно приготовить натуральные омлеты, на середину каждого положить по 2 ложки фарша. Посыпать зеленью и подать, сложив вдвое.

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ С ГРИБАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

300 г грибов, 6 ломтиков хлеба, 6 яиц, 3 ст. ложки томатного соуса, зелень петрушки.

Обжарить ломтики хлеба, поджарить яичницу. Грибы нарезать тонкими ломтиками и припустить на сливочном масле. Затем нанести грибы равномерным слоем на ломтики хлеба. На каждый ломтик положить яичницу из 1 яйца. Залить томатным соусом средней густоты и посыпать мелко нарезанной зеленью.

ЯИЧНИЦА ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

2 яйца, 25 г вареной ветчины, 20 г колбасы любительской, 20 г шампиньонов, 10 г сала свиного топленого, 30 г томатного соуса, перец, укроп.

Ветчину и колбасу нарезать ломтиками, обжарить на порционной сковороде, добавить припущенные мелко нарезанные грибы. Хорошо прогреть, влить томатный соус, довести до кипения, выпустить 2 яйца, посолить, поперчить, слегка поджарить, затем довести до готовности в духовке.

При подаче обсыпать укропом.

ЯИЧНИЦА С ГРИБАМИ

500 г свежих грибов, 5—6 ст. ложек растительного масла, 1 стакан воды, 5 яиц, соль, черный молотый перец.

Перебрать и промыть грибы, нарезать тонкими ломтиками, залить водой и растительным маслом, посолить и тушить на среднем огне до мягкости. Затем переложить на небольшой противень или электрическую кастрюлю-чудо. Сделать небольшие углубления, в которые впустить по одному яйцу, отбив его низко над посудой. Яйца посолить и посыпать перцем. Поставить в жаровой шкаф и запекать до затвердения белка.

СОУСЫ

Для приготовления различных грибных соусов часто используется основной красный соус. Поэтому хотим напомнить рецепт этого соуса.

КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ ЛУС

1000 г бульона, 30 г маргарина, 80 г моркови, 20 г корня петрушки, 440 г лука, 50 г муки, 200 г томата-пюре, 25 г сахара.

Сварить коричневый бульон из обжаренных мясных костей и процедить. 1/5 часть бульона слить в посуду, охладить, всыпать спассерованную без жира муку и размешать так, чтоб получилась однородная масса. В остальной бульон положить пассерованные томат-пюре, коренья и лук, нагреть до кипения, затем влить бульон, смешанный с мукой, тотчас размешать и, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении 1 час. По окончании варки добавить сахар, соус подкрасить жженым сахаром и процедить, оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

ГРИБНОЙ СОУС С ЛУКОМ

800 г красного основного соуса, 150 г шампиньонов, 45 г маргарина, 30 г масла, 300 г лука, 100 г белого вина, лавровый лист, перец горошком.

В нарубленный пассерованный лук добавить вареные нарубленные грибы, перец, лавровый лист и пассеровать 5—10 мин. Влить вино и уварить его на 1/3, после чего соединить с красным основным соусом, посолить и варить при слабом кипении 10—15 мин. Заправить соус маслом.

НАЗНАЧЕНИЕ: соус используется для запеченных овощей, мяса.

ОХОТНИЧИЙ СОУС

750 г красного основного соуса, 150 г шампиньонов, 45 г маргарина, 200 г лука, 150 г томата-пюре, 100 г вина, 5 г сахара, укроп, эстрагон.

В спассерованный лук добавить измельченные грибы и пассеровать 5—7 мин. Затем влить белое вино, уварить его на 1/3, добавить красный основной соус, пассерованный томат-пюре, сахар, соль и варить 10—15 мин. После окончания варки заправить сливочным маслом и зеленью.

НАЗНАЧЕНИЕ: соус подается к дичи, котлетам из телятины, баранины, котлетам и биточкам из дичи.

СОУС С ВЕТЧИНОЙ, КАПЕРСАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

750 г красного соуса, 40 г сала, 30 г масла, 100 г ветчины, 100 г лука, 50 г корнишонов, 30 г каперсов, 100 г шампиньонов, 75 г уксуса, перец.

Спассерованный лук смешать с нарубленной ветчиной и жарить 5 мин. Добавить мелко нарубленные каперсы, корнишоны, уксус и прокипятить. Влить красный соус, положить рубленные вареные грибы, довести до кипения, посолить, размешать и заправить маслом.

НАЗНАЧЕНИЕ: подают к блюдам из зайца, кролика, свинины, баранины.

СОУС С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

650 г красного соуса, 30 г масла, 100 г грибов, 60 г маргарина, 100 г помидоров, 300 г лука, 100 г вина, петрушка, эстрагон.

Лук спассеровать на маргарине. Грибы обжарить, нашинковать, добавить в лук. Добавить нарезанные дольками помидоры, вино и тушить под крышкой 15 мин. Соединить с красным соусом и кипятить 5—10 мин. В готовый соус добавить соль, рубленную зелень, перемешать и заправить сливочным маслом.

НАЗНАЧЕНИЕ: подается к антрекоту, филе, тушеному мясу, к птице.

СОУС СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

800 г красного соуса, 200 г грибов, 150 г лука, 50 г сильно концентрированного бульона, 70 г масла, чеснок, лимонная кислота.

Лук и грибы нарубить и отдельно спассеровать на масле. Соединить с красным соусом, добавить бульон и варить при слабом кипении 15—20 мин. Заправить соус солью, маслом, чесноком и размешать.

НАЗНАЧЕНИЕ: подается к мясным блюдам, можно к рыбе.

ГРИБНОЙ СОУС

50 г сушеных грибов, 38 г муки, 100 г растительного масла, 300 г лука.

Горячую мучную белую пассеровку развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, кипятить 7—10 мин., после чего добавить вареные мелко нарубленные грибы и пассерованный лук.

НАЗНАЧЕНИЕ: подается к блюдам из картофеля.

ГРИБНОЙ СОУС КИСЛОСЛАДКИЙ

800 г грибного соуса, 50 г чернослива, 20 г изюма, 15 г сахара, 110 г томата-пюре, уксус.

В грибной соус добавить перебранный и хорошо промытый чернослив (без косточек), изюм, сахар, пассерованный томат-пюре, уксус и кипятить 10—15 минут. В соус можно уксуса не добавлять.

НАЗНАЧЕНИЕ: подается к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля, а также из круп.

ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Самые распространенные способы заготовки свежих грибов — сушка, соление, маринование.

Поскольку грибы — продукт скоропортящийся, перерабатывать их необходимо в день сбора. Прежде всего нужно перебрать их и отсортировать по видам и степени зрелости и с учетом последующей переработки.

СУШКА ГРИБОВ

Для сушки необходимо отобрать свежие, молодые, крепкие, неповрежденные, недряблые грибы.

Из пластинчатых грибов сушат только опята, из сумчатых—строчки и сморчки. Последние ценны тем, что они являются ранними грибами: их собирают весной после таяния снега.

Однако преимущественно пригодны для сушки трубчатые грибы—белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки. Более всего подходят для этой цели белые грибы—боровики. Эти грибы и после сушки и тепловой обработки сохраняют белый цвет, за что и получили свое название в отличие от черных—подберезовиков, подосиновиков, моховиков, которые после сушки и варки чернеют.

Грибы, предназначенные для сушки, следует тщательно осмотреть, очистить от хвои, листьев песка, протереть влажной салфеткой, но только не мыть, так как грибы легко впитывают воду и медленно высыхают.

Корешки грибов перед сушкой отрезать под самой шляпкой. Корешки белых грибов сушить отдельно, корешки остальных грибов не сушат, их можно использовать для засолки отварным способом.

Крупные грибы разрезать на части, нанизать на шпагат, суровую нитку, тонкую нержавеющую проволоку или на тонкие деревянные прутики.

Грибы можно сушить на солнце (воздушно-солнечная сушка), в русской печи, духовке, в сушилке или даже у костра, используя для этого специальные приспособления.

При сушке на воздухе грибы, нанизанные на шпагат или проволоку, подвешивают в хорошо проветриваемом месте—под навесом, на веранде, на чердаке. В русской печи или духовке лучше сушить грибы предварительно подвяленые, иначе они спекутся, запарятся. Русскую печь нужно соответствующим образом подготовить: истопить, выгрести жар и золу, на горячий пол бросить горсть муки или полоску бумаги: если мука сразу побуреет, а бумага обуглится, печь нужно немного охладить.

Затем поставить в печь решето, лотки, противни, застланные бумагой с размещенными на ней в один ряд грибами. Очень важно уберечь гоибы от подгорания.

В духовке грибы обычно сушат на противнях или металлических листах, или нанизанными на металлические прутья, как на шампуры. Причем дверцы духовок должны быть раскрыты.

Сушить грибы следует при температуре 60—70 градусфв, но не выше 75—ти.

Высушенные грибы можно хранить в холщовых мешках или стеклянных банках с крышками при температуре 7—10 градусов.

В случае, если грибы отсыреют, их надо немедленно просушить.

СОЛЕНИЕ ГРИБОВ

Солят обычно только грибы трубчатые и пластинчатые. К трубчатым грибам относятся белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, козляки. Пластинчатые грибы делятся на две подгруппы: 1-ая —грибы, содержащие млечный сок (ггрузди, рыжики, волнушки, желчный подгруздь, белый подгруздь, белянки, чернушки, валуи, сыроежки); 2-ая—грибы без млечного сока (шампиньоны, опята, лисички, свинушки).

Большинство указанных грибов дает при засолке продукцию отличного качества. Все другие, не поименованные выше, для засолки не пригодны. При солении хорошо использовать разные грибы, а не одного вида. Существует два вида, вернее, способа соления грибов—холодный и горячий.

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ (холодный способ)

Холодным способом солят рыжики, грузди, подгрузди, белянки, волнушки, чернушки и свинушки. Все эти грибы, за исключением рыжиков и свинушек, для удаления горького вкуса вымачивают в холодной воле. Вымочку грибов производят только в холодном помещении. Грузди и подгрузди при этом необходимо вымачивать в течение 2—3 суток, волнушки и чернушки вымачивают в течение 4—5 суток, ежедневно меняя воду.

Вымоченные грибы уложить в подготовленные бочки, пересыпая солью каждый слой высотой в 6 см. Соль следует брать из расчета 4—5% к общему весу грибов. Заполнив бочки, грибы за-

лить охлажденной кипяченой водой, взяв не более 1 л на 10 кг грибов. После чего на гибы положить деревянный круг с небольшим гнетом и поставить бочку в холодное место. В пищу использовать не ранее чем через полтора месяца после засолки.

Можно использовать при засолке приправы. Для этого следует чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и т. д. положить на дно бочки, сверху, а также переложить ими грибы в середине. Заметим, что в рыжики пряности добавлять не принято.

По мере оседания грибов в бочке можно укладывать новую их порцию, пересыпая их солью, и так до заполнения емкости.

При таком засоле рыжики готовы к употреблению через 10—12 дней, грузди—через 30—40 дней, валуи—через 1,5—2 месяца.

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ (горячий способ)

Горячим или отварным способом можно солить все трубчатые или пластинчатые грибы.

В жаркое время года вымачивать грибы с млечным соком не следует, так как грибы быстро закисают. Вымачивание грибов заменяют отвариванием. Для засолки отварным способом подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, козляки, опята, валуи, лисички, чернушки, свинушки, шампиньоны очистить от земли, удалить все грибы, поврежденные червоточинами, промыть. Подготовленные грибы уложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и поставить на огонь, не мешая до момента закипания. Когда вода закипит, грибы осторожно помешать и снять шумовкой пену.

Подберезовики, маслята, подосиновики с момента кипения варить в течение 10 минут, а остальные грибы—25 минут.

Сваренные грибы откинуть на дуршлаг или сито, уложить в чисто вымытые бочки или другую емкость и залить приготовленным заранее рассолом. После этого положить деревянные крышки с гнетом.

Для приготовления рассола нужное количество воды довести до кипения, положить соль, лавровый лист, можно и другие пряности и приправы—охладить и слить, оставив осадок в посуде.

Для приготовления рассола на 50 кг грибов берут 6 л воды, 2,2 кг соли и 10 г лаврового листа.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

В маринованном виде лучшими по вкусу получаются грибы белые, подберезовики, подосиновики и маслята, но можно брать и моховики, лисички, опята и др.

10 кг свежих грибов, 1,5 л воды, 400 г поваренной соли, 3 г лимонной кислоты, лавровый лист, корица, гвоздика, душистый перец и другие пряности, 100 мл пищевой уксусной эссенции.

Грибы перебрать, отсортировать по видам и размерам, отрезать ножки, у маслят снять кожицу, тщательно промыть, несколько раз меняя воду. В эмалированную кастрюлю высыпать свежие грибы, добавить воду, соль, лимонную кислоту, пряности.

Варить грибы, периодически снимая пену, пока они не начнут оседать на дно, а отвар станет прозрачным. В конце варки добавить уксусную эссенцию, предварительно смешав ее с грибным отваром. Горячие грибы вместе с отваром разлить в подготовленные простерилизованные банки, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки—25 мин., литровые—30 мин.

По окончании стерилизации банки быстро закатать и охладить.

Есть и другой способ приготовления маринованных грибов.

Для маринада: на 1 л воды 3 чайные ложки 80% уксусной кислоты или 1 стакан 6% уксуса, в этом случае воды взять на 1 стакан меньше, 2 ст. ложки сахара, 4 чайные ложки соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 3 кусочка корицы.

Отваренные охлажденные грибы разложить в подготовленные банки так, чтобы их уровень не превышал плечиков банки. Залить грибы охлажденным маринадом, поверх маринада налить слой растительного масла высотой примерно 0,8—1,0 см, закрыть банки пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодильнике.

ГРИБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Грибы—молодые, крепкие, плотные, неперезревшие белые, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, лисички, моховики—можно готовить раздельно по видам или смешивать в любых соотношениях.

Перебранные, очищенные, промытые и нарезанные грибы немедленно опустить в холодную воду, в которую добавить одну столовую ложку соли и 2 г лимонной кислоты в расчете на 1 л воды, чтобы грибы не потемнели. Варить грибы нужно в подкисленной и подсоленной воде из расчета 1 столовая ложка соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды. Образующуюся при варке пену нужно периодически снимать шумовкой. После этого грибы нужно откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару. Грибы разложить в подготовленные стеклянные банки, залить процеженным отваром или горячим раствором (из расчета 10 г соли, 5 г лимонной кислоты на 1 л воды), закрыть стерильными крышками и поместить в кастрюлю с водой, имеющую температуру 50 градусов.

Стерилизовать пол-литровые банки нужно 70 мин., литровые—90 мин. Натуральные грибы, приготовленные указанным способом, можно использовать в течение года для приготовления из них различных первых и вторых блюд.

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Для новых рецептов

Редактор Г. Валлер
Тех. редактор Л. Гарибян
Худ. редактор Х. Акопян
Корректор Г. Матевосян

Издательство «Аревик»

Ер. ТЦП Заказ 1172, тираж 50000.

